N°11 - NOVEMBRE 2016 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

*Dal **1929** il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

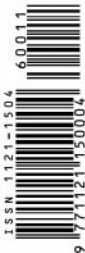
78 NUOVE RICETTE

ROBUSTO
Stinco di maiale alla birra con cipolline

BRASATI E STUFATI
LA NOSTRA SCUOLA PER COTTURE A REGOLA D'ARTE

DI STAGIONE
CASTAGNE IN DOLCE E SALATO

RUSTICO GOURMET
PATATE IMBOTTITE

TRADIZIONI RINNOVATE
PRANZO ALLA PIEMONTESE

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 7,50

ISSN 1121-1504

Birra di Natale
CHRISTMAS BREW
Edizione 2016

La Birra di Natale FORST è una birra speciale creata per le feste. Dal colore marcatamente dorato, questa birra è gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto.

La decorazione sulla pregiata bottiglia in vetro personalizzata FORST, s'ispira alla vecchia tradizione altoatesina, ricordando la realizzazione dei ricami su cuoio. Nel disegno è raffigurata la vita di un tempo all'interno di Birra FORST, seguendo il motto: "nella dedizione il successo".

... in confezione regalo

Contenuto 2 litri

In vendita presso tutti i Mercatini di Natale dell'Alto Adige, i Grossisti FORST, nei Ristoranti-Birrerie FORST, nel FORST Shop, nei locali Spiller e nella Foresta Natalizia di Birra FORST. Fino ad esaurimento scorte.

www.forst.it

FORST

Christmas Brew 2016

Chissà che felicità per i soldati spagnoli, e per il Marchese di Mortara che li comandava, ormai padroni di Canelli, trovare ristoro in quei "Moscadelli dilicatissimi" e in altri "generosi vini" che riposavano in pace nelle cantine del castello, indifferenti alla turbolenza secentesca di guerre, battaglie, assedi.
Nella Valle Belbo, *abbarbicata sulle colline tra Langhe e Monferrato, Canelli è la culla del Moscato. Per far riposare al fresco questo "legittimo vanto dell'enologia piemontese" di profumo muschiato, deliziosamente dolce, gli storici produttori canellesi hanno traforato il tufo sotto la città costruendo una trama di gallerie e di saloni che per le loro architetture si sono meritati il nome di "cattedrali sotterranee" e un posto nella lista delle bellezze dell'Unesco. Canelli vale una gita, per i panorami soffusi di aria autunnale, per il regno sommerso delle cantine dove è nato l'Asti Spumante, per i prodotti che in queste zone danno proprio ora il meglio di sé: il tartufo bianco, i cardi gobbi, i topinambur...*
Da Canelli è arrivata Mariuccia Ferrero, la cuoca che nella nostra cucina ha trasformato queste bontà nel pranzo che trovate a pag. 52. Nella tartare di cardo con l'uovo e il tartufo, nella crema di topinambur, nel dolcetto di mele con salsa alle nocciole ha reso più gentile e nuova la tradizione, l'ha lasciata invece quasi intatta nel trionfale bollito, che rassicura e corrobora, con i tanti tagli diversi, i bagnetti rosso e verde, le cipolle, il sale grosso, e una Barbera amica.
Per il piacere di letture d'altri tempi, *si può cercare qualche notizia sulla* Guida gastronomica d'Italia del Touring Club *del 1931, che è stata ristampata e con un po' di fortuna si può ancora trovare: Canelli ben risalta nella sezione "Vini bianchi", per il resto si guadagna una menzione succinta: "Canelli – Torroni". Qui si fanno da sempre con le nocciole, anzi con la Tonda Gentile Trilobata, reginetta di queste colline. Tutelata dal marchio Igp, e da una Confraternita dedicata, è croccante, fine di sapore ed è la varietà migliore da legare al cioccolato, come nel gianduia e nella crema spalmabile più golosa (a pag. 34 c'è la nostra ricetta per farla in casa).*
Nell'arte del torrone *Mariuccia è maestra e ci ha fatto felici portandone in regalo con grande generosità. Una volta le nocciole erano l'omaggio agreste che ci si scambiava in autunno, spesso mescolato con le castagne. La loro pastosa dolcezza, buona nelle zuppe che hanno sfamato generazioni di mezza montagna come in salottieri marron glacé, si ritrova nel servizio di pag. 60: lessate, arrostite, in farina danno sostanza ai ravioli con zucca e caffè, alla crema con polpettine, agli spiedini con pancetta. Tra le migliori d'Italia cercate le castagne del Monte Amiata, le laziali di Vallerano, le campane di Montella, oppure quelle di Cuneo, per un mese di cucina tutta piemontese; arrostitele e provatele a merenda con il Moscato d'Asti. Una meraviglia rustico-soave.*

PRONTI PER VOI
1 Il gran bollito misto (pag. 58).
2 Castagne sciroppate al rum (pag. 65).

1

2

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri, Matteo Carassale

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo

Digital

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più

Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese.
Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Emanuele Gnemmi
www.scuola.lacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 11 - Novembre 2016 - **Anno 87°**

Direttore Responsabile
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Editorial Advisor
ETTORE MOCCHETTI

Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
VALENTINA VERCELLI - vvercelli@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
SARA BORNEY
SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)
Progetto grafico
GIUSEPPE PINI
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
CRISTINA AROMANDO, ANDREA ASOLI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, MARIUCCIA FERRERO, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ANGELO PRINCIPE, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, GIOVANNI RUGGIERI, MARCO STABILE
Hanno collaborato
RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, SAMANTA CORNAVIERA, NICOLETTA DEL BUONO, GIORGIO DONEGANI, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, LAURA FERRARI K., AMBRA GIOVANOLI, GIANLUCA LADU, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, CRISTINA PORETTI, MANUELA SORESSI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), PAOLO VIZZARI
Per le foto
AG. 123RF, AG. AGF, AG. AWL IMAGES, AG. CONTRASTO, AG. FOTOLIA, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, AG ISTOCKPHOTO, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. MONDADORI PORTFOLIO, AG. NATIONAL GEOGRAPHIC CREATIVE, AG. SIME, MARTIN BALME, GABRIELE BASILICO, SIMONE BECCHETTI, MATTEO CARASSALE, LUCA DALLA PALMA, FEDERICA DI GIOVANNI, ANDREA FORLANI, GUILLAUME GRANDIN, MATTEO IMBRIANI, RONNY KIAULEHN, RICCARDO LETTIERI, FRANTZ PIVA, BEATRICE PRADA, SEBASTIANO ROSSI, MARCO SANTINI, STEFANIA SPADONI, PAOLO TERZI, SUSAN WRIGHT

Direttore Editoriale FRANCA SOZZANI

Direttore Centrale Marketing Clienti MARIANGELA BONATTO

Divisione LA CUCINA ITALIANA, VANITY FAIR
Direttore PAOLA CASTELLI

Advertising Manager FEDERICA METTICA

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Advertising: CARLO CARRETTONI Responsabile Centri Media
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore.
Grandi Mercati: MARCO TOSETTI Responsabile **Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta:** MATTIA MONDANI Area Manager
Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia: LORIS VARO Area Manager. **Emila Romagna, Marche, Toscana, Umbria:** GIANCARLO ROPA Area Manager. Toscana, Umbria: ANTONINO ACANFORA Area Manager **Lazio e Sud Italia:** ANTONELLA BASILE Area Manager. **Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra:** ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI
Digital Marketing: MANUELA MUZZA. **Social Media:** ROBERTA CIANETTI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente e Amministratore Delegato Gianpaolo Grandi
Direttore Generale Fedele Usai
Vicedirettore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani, **Direttore Digital** Marco Formento
Direttore Centrale Consumer Marketing & Audience Development Massimo Monzio Compagnoni
Direttore Business Development Roberta La Selva, **Direttore Comunicazione** Laura Piva
Direttore Circulation Alberto Cavara **Direttore di Produzione** Bruno Morona, **Direttore Risorse Umane** Cristina Lippi
Direttore Amministrativo Ornella Paini, **Controller** Luca Roldi, **Direttore Prodotti Digitali** Barbara Corti

Direttore Creativo CN Studio Cristina Baccelli, Direttore Branded Content Raffaella Buda
Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099 - **Firenze**, via Jacopo Nardi 6, tel. 0552638789 - fax 0552009540. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi**, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

IN COPERTINA *Stinco di maiale alla birra* (pag. 68) - *Ricetta di* Giovanni Rota - *Foto di* Riccardo Lettieri

La nostra qualità fa storia dal 1858

Il Gianduiotto. Il gusto delicato del Gianduiotto Baratti & Milano nasce a metà '800, quando il blocco continentale imposto da Napoleone aveva reso il cacao prezioso come l'oro. L'idea di unire al cacao un frutto di casa, la nocciola, si rivela subito geniale: ed ecco nel 1865 i primi "Gianduia", che diventano presto "Gianduiotti" con la loro inconfondibile forma a barchetta rovesciata.
Oggi il Gianduiotto Baratti & Milano è l'erede di tanta squisita tradizione: miscela sapiente delle migliori varietà di cacao con la preziosa dolcezza delle nocciole "Tonde e Gentili".

Novembre
SOMMARIO

PAGINA 36

Cavolfiore, **zucca** e topinambur sono le verdure della Minestra rustica con pane e uovo

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

PAGINA 73

GUIDE

PAGINA 87

PAGINA 42

I menu di novembre

SEI PROPOSTE **SCELTE** TRA LE NOSTRE RICETTE

1 Di pesce

98. CANNELLONI CON GAMBERI E LENTICCHIE

103. PERSICO IN CROSTA DI MAIS E CIPOLLE DI TROPEA

40. ANANAS CARAMELLATO E RICOTTA PROFUMATA

2 Con l'aperitivo

42. PRITZ

72. SBRISOLONA MIGNON AL FORMAGGIO CON FRITTATINE

87. CIAMBELLE FRITTE FARCITE DI ASIAGO, RADICCHIO E CULATELLO

90. UOVA DI QUAGLIA ALLA CURCUMA SU NIDO DI CATALOGNA

3 Facile

94. RISOTTO ALLA LATTUGA CON SEMI CROCCANTI

39. VITELLO ALLA BIRRA

124. CREMA SFORMATA CON ALCHERMES E FRUTTA CANDITA

4 Rustico

62. CREMA DI CASTAGNE CON POLPETTINE

115. CONIGLIO ALLA SENAPE E DRAGONCELLO

109. CARDONCELLI "A RAGANATI"

126. FOCACCIA ALLE NOCCIOLE

5 Vegetariano

85. RÖSTI DI PATATE E CAROTE CON MOUSSE AL GORGONZOLA

111. FINOCCHIO GRATINATO SU SALSA AL CARAMELLO

125. BUDINO DI RISO, CIOCCOLATO E AMARENE SCIROPPATE

6 Gourmet

54. TARTARE DI CARDO CON UOVO CREMOSO

61. RAVIOLI DI CASTAGNE, ZUCCA E CAFFÈ

118. LUMACHE IN FONDUTA

130. SEMIFREDDO AI MARRONI

MIELE

UN APPUNTAMENTO MENSILE SPIEGA COME TRASFORMARE UN SEMPLICE INGREDIENTE IN UN PIATTO D'AUTORE

L'ENERGIA DELLE UOVA

Economiche e nutrienti sono considerate fin dall'antichità un cibo prezioso per l'uomo e per i bambini, perché ricche di proteine e molto versatili in cucina

Per sceglierle, verificarne la freschezza, trattarle e cuocerle nel modo corretto servono alcune accortezze fondamentali. Lo chef Norbert Niederkofler e l'azienda Miele illustrano cosa c'è da sapere su questo alimento così equilibrato e gustoso, ma non privo di insidie.

Come si scelgono?
Innanzitutto il guscio deve apparire integro, pulito e mai lucido. Scuotendole non devono dare l'impressione di avere spazi vuoti all'interno, indice di un ingrandimento della camera d'aria interna situata al polo più grande, e l'albume non deve sbattere sul guscio. Se immergete in un bicchiere di acqua un uovo vecchio, quindi con una camera d'aria molto ampia, questo galleggerà; se è fresco resterà sul fondo. Una volta aperto, l'albume deve essere limpido e non acquoso e il tuorlo ben bombato e compatto. Poi le uova vanno scelte in base alla categoria di freschezza, preferendo quelle freschissime di categoria A EXTRA o quelle di categoria A; al tipo di allevamento, segnalato sulla confezione e stampato con un codice su ogni uovo; al peso, che può variare dai 53 g di un uovo taglia S agli oltre 73 g di un uovo XL. Anche chi vende uova sciolte deve fornire attraverso un cartello informativo tutte queste informazioni, compresa la data di scadenza.

Come maneggiarle e conservarle? Poiché il guscio delle uova può essere contaminato da agenti patogeni è utile risciacquarle bene prima dell'utilizzo, lavare le mani dopo averle toccate ed evitare che tracce di guscio finiscano nelle preparazioni. Le uova fresche si acquistano, usualmente, a temperatura ambiente, questo per evitare che si riscaldino durante il trasporto, subendo un dannoso shock termico. Una volta a casa, poi, vanno tenute in frigorifero, nell'apposito balconcino o sul ripiano più alto. Se acquistate uova conservate in frigorifero è importante riporle al fresco il prima possibile.

Quali caratteristiche nutrizionali contengono? Le uova hanno un alto potere nutritivo perché sono ricche di proteine, ferro, calcio, vitamine e minerali. È presente nel tuorlo una percentuale di grassi buoni e di colesterolo e se ne possono consumare da 1 a 3 a settimana.

LA COTTURA NEL GUSCIO
Per apprezzarne il sapore e la consistenza e beneficiare dei loro nutrienti, le uova in guscio vanno cotte a una temperatura controllata, seguendo tempi precisi. Nel forno a vapore Miele è possibile cuocerle a 100°C, lasciandosi guidare dai programmi automatici o seguendo i tempi della cottura in acqua: 3-4' per l'uovo alla coque; 6' per la cottura media; 10' per l'uovo sodo. La strategia dello chef è di cuocerle nel forno a vapore Miele a 70-80°C prolungando i tempi, e scaldare i tuorli a 50°C prima di servirli.

IL PIANO DI COTTURA PIÙ INTELLIGENTE
L'esclusiva funzione Temp Control del piano a induzione KM 6839 di Miele, regola in autonomia e mantiene costante la temperatura sul fondo della pentola in modo che le pietanze all'interno possano essere cucinate e rimanere calde senza bruciare o attaccare sul fondo. Sono disponibili 4 livelli di cottura: delicata, con una temperatura pre-impostata di 160°C, perfetta per cuocere le uova all'occhio di bue, strapazzate o a frittata; media o intensa. Più una speciale funzione sobbollire per preparare salse, sughi, ragù e stufati senza schizzi all'esterno.

LA RICETTA

Uovo al vapore, crema di spinaci, cialda al parmigiano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 g spinaci freschi - 180 g olio di semi di vinacciolo - 150 g parmigiano grattugiato - 10 g aceto di mele - 4 uova freschissime - sale - pepe

Lavate sotto l'acqua corrente i gusci delle uova, poi sistematele su una placca forata e cuocetele nel forno a vapore Miele a 70 °C per 15'.
Sfornatele e raffreddatele subito in acqua molto fredda per bloccarne la cottura.
Rompete con delicatezza la calotta superiore delle uova, poi fatele scivolare fuori dal guscio separando i tuorli dagli albumi. Tenete da parte, separati tra loro, i tuorli.
Raccogliete gli albumi nel bicchiere del frullatore a immersione con l'aceto di mele, un pizzico di sale e di pepe, quindi emulsionate gli ingredienti, unendo man mano 150 g di olio a filo, finché non otterrete una maionese bianca.
Spolverizzate il parmigiano su una teglia foderata di carta da forno, creando uno strato sottile e uniforme e cuocete nel forno tradizionale Miele con la modalità calore superiore a 170 °C per 4'. Sfornate e lasciate raffreddare la cialda.
Mondate bene gli spinaci, eliminando il gambo e le foglie rovinate, poi lessateli nel forno a vapore Miele a 100°C per 3'. Sfornateli, raffreddateli in acqua molto fredda per rendere il colore più brillante e strizzateli bene.
Frullate gli spinaci con 30 g di olio, un pizzico di sale e di pepe, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
Sistemate i 4 tuorli tenuti da parte in 4 cocotte o stampini monouso di alluminio, riscaldateli nel forno a vapore Miele a 50°C per 1'.
Versate la crema di spinaci nei piatti fondi, conservandone un paio di cucchiai per decorare, e sistematevi al centro un tuorlo. Appoggiate sul piatto un lungo pezzetto di cialda di parmigiano, decoratela con gocce di crema di spinaci e gocce di maionese, adagiandovi sopra foglie aromatiche a piacere.

Chef Norbert Niederkofler
*Restaurant St. Hubertus***
San Cassiano in Badia
Dolomites

LA RICETTA ESCLUSIVA DELLO CHEF NORBERT NIEDERKOFLER

DOLCE NOVEMBRE NEGLI SHOWROOM MIELE

Miele gallery Milano, Miele Center Torino, Miele Experience Center Bolzano

Sono i 3 eleganti concept store in cui poter scoprire e vedere in funzione tutta l'alta tecnologia tedesca, il design innovativo e la qualità racchiusi nella gamma di elettrodomestici Miele.

Tre grandi spazi situati nel centro cittadino pensati per accogliere il visitatore e condurlo in un vero e proprio percorso all'interno del mondo della cottura, del lavaggio, della refrigerazione e dell'aspirazione. Il personale qualificato è disponibile per fornire consulenze personalizzate per ogni esigenza, mentre una cucina totalmente attiva è progettata per mostrare al pubblico il funzionamento di forni e fornelli attraverso eventi e corsi specifici che si tengono durante tutto l'anno.

In previsione del Natale, con un po' di anticipo, Miele organizza in tutti i suoi showroom quattro divertenti corsi di cucina per imparare a preparare e decorare fantastici biscotti da regalare agli amici o appendere all'albero.

Per i partecipanti al corso sarà prevista una dolce sorpresa!

Nella giornata di sabato 19 novembre, presso Miele gallery di Milano, verrà allestita una vetrina attiva in cui il pasticciere presenterà nel dettaglio i corsi e offrirà la possibilità di assaggiare i biscotti appena sfornati.

Per info e iscrizioni www.miele.it

Dove andare

AD ALBA PER IL TRIONFO DEL TARTUFO BIANCO, A MILANO E CREMONA PER I MIGLIORI ARTIGIANI DEL CIBO E **NEL PARMENSE** PER GUSTARE LE DELIZIE DEL MAIALE

A CURA DI RICCARDO BIANCHI

FINO AL **27** NOVEMBRE

ALBA (CN)

FIERA DEL TARTUFO BIANCO

È ormai in pieno svolgimento l'86ma edizione di questa manifestazione, la più importante al mondo del suo genere. Il clou è il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, nel Cortile della Maddalena, aperto nei fine settimana dalle 9.00 alle 20.00. Qui, i tartufi al di sopra dei 10 g sono venduti in un sacchetto numerato che dà garanzia e diritto a un cambio qualora non fosse buono. È allestita anche un'area Alba Truffle Bimbi. *www.fieradeltartufo.org*

EVENTI SPECIALI

A fianco della Fiera va segnalata la mostra "Giacomo Balla-Futur Balla" alla Fondazione Ferrero (fino 27 febbraio 2017)

16-20 NOVEMBRE

BOLOGNA

CioccoShow

Per cinque giorni il centro di Bologna è invaso dall'irresistibile profumo di cioccolato che promana dai banchi degli **80 espositori** giunti da tutta Italia: è la manifestazione più importante riservata agli artigiani produttori di cioccolato. *www.cioccoshow.it*

12-13 NOVEMBRE

MODENA

Il festival del benessere

Al Modena Benessere Festival, oltre a yoga, arti marziali ed ecosostenibilità, non mancano aree riservate al **mangiar sano**: ci sono un padiglione vegano, il ristorante vegetariano e show cooking coordinati dalla naturopata Paola Di Giambattista. *www.modenabenessere.it*

19-22 NOVEMBRE
RIMINI
GLUTEN FREE EXPO
Ecco il paradiso dei celiaci: si tratta dell'unica esposizione internazionale per la filiera del "senza glutine". *www.glutenfreeexpo.eu*

4-8 NOVEMBRE
MERANO (BZ)
WINE FESTIVAL
Vini e food d'eccellenza in questa fiera, tra le più importanti d'Italia, giunta alla XXV edizione. *www.meranowinefestival.com*

19-20 NOVEMBRE
TALAMELLO (RN)
FIERA DEL FORMAGGIO DI FOSSA
Un'occasione per gustare questa leccornia amata dal poeta Tonino Guerra. *www.comune.talamello.rn.it*

11-14 NOVEMBRE
CREMONA
IL BONTÀ
Oltre 150 espositori per una rassegna che mira a far conoscere e valorizzare la produzione artigianale del cibo italiano. *www.ilbonta.it*

Fotografie di Stefania Spadoni, Fotolia, 123rf, Frantz Piva

20
NOVEMBRE

PESCANTINA (VR)
Giganti di Langa

Le Langhe vanno in Veneto. L'Associazione Arte&Vino organizza a Villa Quaranta di Pescantina un banco d'assaggio con una cinquantina di **produttori piemontesi**, noti ed emergenti, di Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e Barbera. Insieme ai vini, una selezione di specialità gastronomiche locali. *www.associazionearte-vino.it*

TUTELATI
A garantire la bontà e la genuinità dei vini langaroli Doc è un Consorzio di tutela nato 60 anni fa. www.langhevini.it

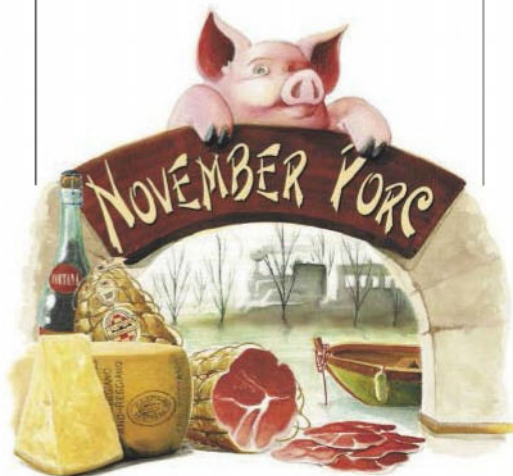
5-7
NOVEMBRE

MILANO
Golosaria

Al MiCo-Milano Congressi va in scena l'XI edizione di questa fortunata rassegna inventata da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, infaticabili promotori del buon cibo. 300 gli espositori per una carrellata sui migliori produttori enogastromici italiani (si trovano censiti sulla guida *ilGolosario*), 90 gli eventi previsti tra show cooking, master class, laboratori e incontri. *www.golosaria.it*

4-27
NOVEMBRE

SISSA (PR)
November Porc

Compie 15 anni questa rassegna ormai diventata un appuntamento imperdibile per chi ama i prodotti a **base suina**, dal culatello alla spalla cruda, al salame Strolghino. Si svolge nella Bassa Parmense e coinvolge Sissa (4-6), Polesine Parmense (11-13), Zibello (18-20) e Roccabianca (25-27). 200.000 i visitatori attesi, tantissimi gli eventi in programma. *www.novemberporc.it*

FINO AL
27
NOVEMBRE

UMBRIA
Frantoi aperti

Cinque weekend (si inizia il 29 ottobre) tra i borghi medievali e le campagne umbre per visitare i frantoi e le aziende agrituristiche della regione e degustare il suo **olio extravergine Dop** squisito a crudo per le sue note legnose. Concerti nelle piazze, giochi, escursioni arricchiscono il programma. *www.frantoiaperti.net*

26-27 NOVEMBRE
PIACENZA
MERCATO DEI VINI
È l'appuntamento clou per la FIVI, l'ente dei vignaioli indipendenti d'Italia. Spazio anche agli artigiani del cibo.
www.mercatodeivini.it

13-15 NOVEMBRE
TORINO
GOURMET
All'Expoforum ci sono zone per il food, il bere, per caffè e pasticceria. E un forum per conferenze e degustazioni.
www.gourmetforum.it

12-13 NOVEMBRE
MONTEPULCIANO (SI)
TOSCANA GUSTANDO
Quest'anno è il Trentino-Alto Adige che affianca con knödel e strudel i prodotti della Val di Chiana.
www.toscanagustando.it

Giusti adesso

UNA FARINA SIMBOLO D'AUTUNNO E UN FRUTTO "PROFUMIERO" CHE **SORPRENDE** A TAVOLA. TUBERI ESOTICI DI SAPORE NOSTRANO E UN PREGIATO CACIO "SOTTERRANEO"

A CURA DI MANUELA SORESSI

FARINA DI CASTAGNE

È stata per secoli un ingrediente della cucina povera. Ma da qualche tempo è considerata un'alternativa pregiata alla farina di grano tenero, non solo perché è altrettanto versatile, ma soprattutto perché è **priva di glutine**. Ottenuta dalla macinatura delle castagne essiccate, può essere usata per dolci, gnocchi, creme, polenta e frittelle e per dare consistenza a minestre e zuppe.

È uno degli ingredienti delle ricette alle pagine 61, 64 e 65.

RICCA DI ZUCCHERI E DI FIBRE, HA SAPORE DOLCE E CONSISTENZA IMPALPABILE

BERGAMOTTO

Tipica coltivazione della provincia di **Reggio Calabria**, questo agrume è insostituibile in profumeria, ma ha tanto da offrire anche in tavola: la polpa è deliziosa nei dolci, il succo rende prelibati creme e liquori. È difficile trovarlo fresco se non nel periodo di raccolta, che va da novembre a marzo.

Carciofi cinesi

Il loro nome scientifico è *stachys*, ma sono conosciuti anche come tuberine. Hanno un sapore gradevole che ricorda il carciofo e vanno consumati freschi perché mantengano la loro caratteristica **croccantezza**. Originari di Giappone e Cina, si mangiavano nella Milano di fine Ottocento; lessati e ripassati al burro sono un insolito contorno per carne di maiale e crostacei.

Crisantemo

In Giappone è il simbolo del potere imperiale. Nelle cucine orientali compare in salse e minestre ricercate, cui dona una nota amara e **leggermente piccante**. Ma questo fiore dal colore giallo acceso è ideale anche per dare un tocco raffinato e insolito a insalate e frittate.

Vino novello

È frutto di una particolare tecnica di cantina, la **macerazione carbonica**, che dà vini rossi morbidi e intensamente fruttati, subito pronti e da bere entro sei mesi. Si produce in ogni regione d'Italia e, per legge, la sua vendita comincia il 30 ottobre.

Formaggio di fossa di Sogliano al Rubicone

A novembre si aprono le **grotte di arenaria** e si riporta alla luce questo formaggio Dop, che può essere di latte vaccino, ovino o misto. L'affinamento di circa tre mesi sottoterra dona caratteristici aromi erbacei e di tartufo; il sapore è intenso e leggermente piccante nel pecorino, più delicato nel vaccino.

Cavolo nero

L'ingrediente tipico della **ribollita toscana** è il più rustico dei cavoli e quello con il maggior valore antiossidante. È anche l'unico di cui si utilizzano le foglie anziché la testa.

È il momento di

KIWI	CIPOLLE
LIMONI	RADICCHIO
MELE	RAPA ROSSA
PERE	SEDANO RAPA
BROCCOLI	VERZA
CAVOLFIORE	ZUCCA

Fotografie di Fotolia, 123rf, La Camera Chiara, Arch. Luigi Guffanti 1876

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili ci pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

rigagnocchi e forma garganelli DELÍCIA art. 630109

rotella con 4 tagliapasta DELÍCIA art. 630019

stampo per raviolini tondi DELÍCIA art. 630878

tescoma®

www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

la passione in cucina.

Mai gustato un "givu"?

IN ORIGINE IL GIANDUIOTTO SI CHIAMAVA COSÌ. MA POI IL SUO CREATORE, IL SIGNOR CAFFAREL, CAMBIÒ IDEA. MA NON CAMBIÒ LA FORTUNATA RICETTA, CHE RESISTE DA OLTRE 150 ANNI

A CURA DI MANUELA SORESSI

L'ESTRUSIONE È IL SEGRETO
SOPRA: l'impasto di nocciole, cacao e zucchero diventa una goccia densa e vellutata, che viene modellata in modo automatico con lo stesso risultato che si otteneva a mano nell'800.

"Da oltre 150 anni produciamo gli autentici gianduiotti, quelli che il signor Caffarel ha inventato nel 1865"

Marco Peter

Un piccolo gioiello

Non c'è bisogno di scomodare il mago Cagliostro o lo zampino del diavolo, come spesso si sente dire: per spiegare la "magia" di un gianduiotto basta raccontare la caparbietà e l'inventiva del maestro cioccolatiere Pier Paul Caffarel. Quando l'embargo voluto dai francesi contro gli arcinemici britannici lo privò delle adeguate quantità di cacao da lavorare nel suo laboratorio di pasticceria di Torino, non si perse d'animo. E non pensò, nemmeno per un momento, di abbandonare l'attività che conduceva con il socio Prochet. Piuttosto fece di necessità virtù e si ingegnò a cercare un'alternativa al cacao, che fosse facilmente reperibile e disponibile in buone quantità. Quando ancora il concetto di "terroir" non esisteva, Caffarel si diede a esplorare Torino e dintorni per scovare un ingrediente all'altezza delle sue apprezzate praline. E lo trovò nelle nocciole tonde del Piemonte (quelle che oggi sono tutelate dall'Indicazione geografica protetta), che crescevano abbondanti nelle Langhe. Tostate e ridotte in pasta, le nocciole vennero usate al posto di parte del cacao, donando all'impasto una fragranza vellutata e un profumo intenso. Erano nate così una nuova ricetta e una nuova delizia, che Caffarel battezzò Gianduia, in onore della maschera torinese. E già questa sarebbe un'invenzione di cui andar grati al signor Caffarel, il quale però non si accontentava facilmente. E così, pensa che ti ripensa, ebbe l'intuizione di proporre il Gianduia in piccoli cioccolatini e di avvolgerli nella carta stagnola, che tuttora ne caratterizza l'incarto (strano a dirsi, ma nessuno ci aveva pensato prima). Era il 1865, ed era ufficialmente nato il gianduiotto, che, a dispetto dei suoi oltre 150 anni, resta ancora un'indiscussa delizia. Ma quello che gustiamo oggi è davvero lo stesso per cui andavano pazze le "madame" dell'Ottocento? "In linea di massima sì", risponde Marco Peter, amministratore delegato di Caffarel. "Il gusto è lo stesso, ma, grazie al progredire della tecnologia, la consistenza è diventata più morbida, tanto che oggi il nostro gianduiotto si scioglie letteralmente in bocca".

→

Tupperware®

Pentola a **Pressione** per Microonde

sotto **Pressione** ma senza stress

1

Foto di Alamy/IPA

IL PRIMO CIOCCOLATINO DELLA STORIA INCARTATO SINGOLARMENTE

2

3

→

Tutti i gianduiotti sono fatti così?
No, perché il gianduiotto non è un marchio registrato e neppure una ricetta tutelata. Quindi ogni produttore è libero di realizzarlo come vuole. Ecco perché la gamma qualitativa di quelli che si trovano in commercio è tanto ampia.

Che cosa distingue allora il gianduiotto Caffarel dagli altri?
Si parte preparando un impasto fatto al 30% circa di nocciole e dei migliori cacao di tutto il mondo. Poi si passa alla sua estrusione, a 27-28 °C, grazie ad apposite macchine colatrici, che lo fanno colare sul tappetino della linea di produzione. A questo punto intervengono due piccole "coltelle" meccaniche che si chiudono dopo la colatura e che danno al gianduiotto la sua caratteristica forma. Quindi le praline passano attraverso un tunnel di refrigerazione a una temperatura di 7 °C e poi vanno alla linea dove sono avvolte nella stagnola. Come in un laboratorio artigianale, ognuno degli oltre 40 milioni di gianduiotti che produciamo in un anno è impercettibilmente diverso da tutti gli altri.

1 - Sono le Nocciole Piemonte Igp, le tonde gentili delle Langhe, a rendere unico il gianduiotto.
2 - Presentato nel carnevale del 1865, il gianduiotto Caffarel divenne subito un vanto del cioccolato torinese.
3 - Per oltre un secolo la produzione è rimasta manuale; oggi è automatizzata, ma resta fedele alla tradizione.
4 - Al gianduiotto classico si sono affiancate edizioni speciali, come quella al Caffè Vergnano.

4

Dal Piemonte i gianduiotti Caffarel arrivano in tutto il mondo...
Sì, siamo orgogliosi di portare in oltre cinquanta paesi questo capolavoro di dolcezza, che incarna la tradizione torinese della lavorazione del cioccolato e l'abilità tutta italiana di coniugare ottimo gusto e grande design.

In effetti, il gianduiotto è riconoscibile anche per la sua accattivante forma a chiglia di barca rovesciata, anch'essa inventata dal signor Caffarel. Com'è nata?
Anche se c'è chi dice che sia ispirata alla foggia del cappello che indossa la maschera di Gianduia, in realtà si deve alle speciali lame che venivano usate per l'estrusione e il taglio del cioccolato. In origine queste lavorazioni venivano fatte a mano, oggi invece sono affidate a macchinari ad alta precisione che modellano l'impasto dopo la colatura. Un bel modo per coniugare rispetto della tradizione, attenzione alla qualità e innovazione tecnologica.

Andy Warhol disse che di Torino apprezzava solo la Fiat 600 e i gianduiotti. Come mai questo cioccolatino ha avuto un rapporto privilegiato con l'arte?
Perché non si può scindere la storia del gianduiotto da quella della città di Torino, da sempre polo artistico importantissimo per le arti visuali. Caffarel vuole mantenere questa relazione: per questo abbiamo chiesto a Ugo Nespolo, forse il più grande artista visuale italiano, di disegnare un incarto speciale per celebrare il 150esimo anniversario della nascita del nostro gianduiotto.

5 artigiani del cibo

GIOVANI STRAORDINARI CHE **SI INVENTANO** UN MESTIERE DIVERSO O CHE FANNO GERMOGLIARE (NUOVE) IDEE DA UN CEPPO ANTICO

TESTO SIMONA PARINI

1

"Ho affrontato la **sfida** *e la mia nuova vita mi rende felice e senza rimpianti".*

Bettina DE VETTOR

UN PO' DOLCI UN PO' SALATI

Cambiare vita a quarant'anni? Lo ha fatto la veneziana Bettina De Vettor che, dopo 15 anni di marketing in aziende internazionali, ha realizzato il suo sogno: creare biscotti molto speciali. Nel suo laboratorio Bettina unisce il sapere tramandatole dalla mamma ristoratrice con le nuove conoscenze apprese nei corsi di pasticceria. Molti dei suoi biscotti sono privi di uova e di latticini: deliziosi anche per chi è intollerante.

DOVE TROVARE I BISCOTTI
Biscotteria Bettina, via Terraglio 247/2, Preganziol (TV), www.biscotteriabettina.it

In quota
Per un aperitivo in stile alpino, ci sono i biscottini salati con Asiago, mais e cipolla. Per chi preferisce i profumi della cucina orientale, ci sono quelli con curry e semi di papavero.

SANE BONTÀ
I biscotti di Bettina non contengono conservanti, coloranti o aromi e gli unici grassi usati sono il burro e l'olio extravergine di oliva

Fotografie di Luca Dalla Palma

2

"Noi di Cocchi siamo gli **scopritori** *di antiche ricette".*

Roberto BAVA

AMARO DI SERA

Come una volta. Il Vermouth **AMARO DOPO TEATRO** riprende la ricetta di Giulio Cocchi, fondatore nel 1891 della storica azienda vinicola astigiana. Artemisia, rabarbaro, legno di quassia, chiretta e china gli forniscono i principi amari, mentre il Barolo Chinato dona una nota morbida e caldi riflessi rossi. Ottimo dopo cena, come vuole l'usanza piemontese.

DOVE TROVARE IL VERMOUTH

Giulio Cocchi Spumanti, via Liprandi 21, Cocconato (AT), www.cocchi.it

DOVE TROVARE GLI ASPARAGI BIANCHI

Società Agricola Nonno Andrea, via Campagnola 72/b, Villorba (TV), www.nonnoandrea.it

PRIMIZIE TUTTO L'ANNO

Sonia e Paolo coltivano gli **ASPARAGI BIANCHI** nella loro azienda nella pianura trevigiana. Li raccolgono da aprile a maggio e subito li lavorano: scottati con acqua, vino di produzione propria, aceto, sale e zucchero di canna, li mettono in barattolo con olio di semi di girasole, olio extravergine e grani di senape. Da tenere in dispensa.

3

*"Mio marito e io siamo diventati agricoltori spinti dall'***amore** *per la terra".*

Sonia SALVADORI

4

"La nostra pasta fa conoscere ai bambini ciò che di più buono offre la **natura***".*

Gianluigi PEDUZZI

PER PICCOLI BUONGUSTAI

Rustichella d'Abruzzo diverte i più piccoli con i mini formati di pasta biologica della Linea Zerotre, prodotti mescolando le semole di grano duro italiano con la purea fresca di **FRUTTA E VERDURA**, alimenti a volte poco amati dai bambini. Fanno parte di questa colorata linea le ruotine di zucca, composte al 35% dall'ortaggio, simbolo autunnale.

DOVE TROVARE LE RUOTINE

Rustichella d'Abruzzo, piazza dei Vestini 20, Pianella (PE), rustichella.it

LA FARINA DEI MAYA

Carlo Maria Recchia ha solo ventitré anni ma ha già realizzato il suo sogno: fare l'agricoltore 3.0. Ancora studente, decide di reintrodurre in Italia il **MAIS CORVINO**, una varietà dimenticata che risale ai Maya, caratterizzata da chicchi neri. Dalla banca del germoplasma delle Isole Svalbard ottiene 40 semi del cereale che pianta nella campagna cremonese. Oggi Carlo Maria dispone di un **MILIONE DI PIANTE** da cui ricava la farina macinata a pietra, nera, 20 volte più ricca di antiossidanti, con più proteine e meno carboidrati rispetto al mais tradizionale.

DOVE TROVARE LA FARINA NERA

C.M.R. Mais Corvino, via Castello, Formigara (CR), www.maiscorvino.it

5

"Ho scelto di coltivare il mais corvino anche per arricchire la **biodiversità** *nel mio territorio".*

Carlo Maria RECCHIA

Fotografie di Simone Becchetti, Riccardo Lettieri

Fermata gourmet

A ROMA HA APPENA APERTO IL **MERCATO CENTRALE**. UN LUOGO D'INCONTRO INTORNO AL CIBO BEN FATTO

DI ANGELA ODONE

Se arrivate a **Roma** in treno, prendetevi una pausa. Allontanatevi di poco dai binari e varcate la soglia del nuovo Mercato Centrale. Il fortunato modello ideato da Umberto Montano nel quartiere di San Lorenzo a Firenze si replica qui in veste romanesca: i **migliori artigiani** della capitale in sedici botteghe con laboratorio si sono raccolti negli spazi rinnovati dell'ex dopolavoro ferroviario della **Stazione Termini**, per far conoscere le loro specialità, scelte e lavorate secondo la **"regola"** del Mercato, che vuole solo prodotti biologici o biodinamici di stagione e provenienti dai dintorni romani. All'ingresso il benvenuto lo danno i carciofi di Alessandro Conti; le carni sono quelle di Roberto Liberati, allevatore e macellaio; ci sono i fritti di "Pastella", i gelati, i dolci siciliani, il Trapizzino, il triangolo di pane "da passeggio" imbottito con coda alla vaccinara, con fave e cicoria... Lo spuntino non basta? Si sale alla trattoria del primo piano per un pranzo con la cucina tradizionale ricreata dallo chef Oliver Glowig. E poi letture, **corsi di cucina**, degustazioni di vino, spettacoli di **cinema** e **teatro**: il Mercato Centrale è anche un luogo di formazione e cultura del cibo, ma "lieve", proposta con immediatezza e semplicità.

Sopra: nella bottega di Gabriele Bonci, tutto è a lievitazione naturale, dal pane alla ricchissima scelta di pizze, alle brioche. A sinistra: i porcini di Gabriele La Rocca, fungaio di Oriolo Romano. Sotto: all'enoteca, libertà e curiosità guidano la selezione delle etichette; si va dalle più rinomate a quelle di piccoli sperimentatori, con un ampio e inconsueto assortimento di vini laziali e campani.

TRA ACQUISTI E ASSAGGI, PAUSA PER UN CAFFÈ O UNA BIRRA SOTTO LA CAPPA

A sinistra: la bottega Il Vegetariano e Vegano di Marcella Bianchi. Sopra: al centro del Mercato domina la grande Cappa Mazzoniana di marmo portoghese, progettata negli anni Trenta dall'ingegner Angiolo Mazzoni.

Fotografie di Federica Di Giovanni

Info e contatti

Il Mercato Centrale Roma
via Giolitti 36
Aperto tutti i giorni
dalle 7 alle 24
www.mercatocentrale.it/roma/

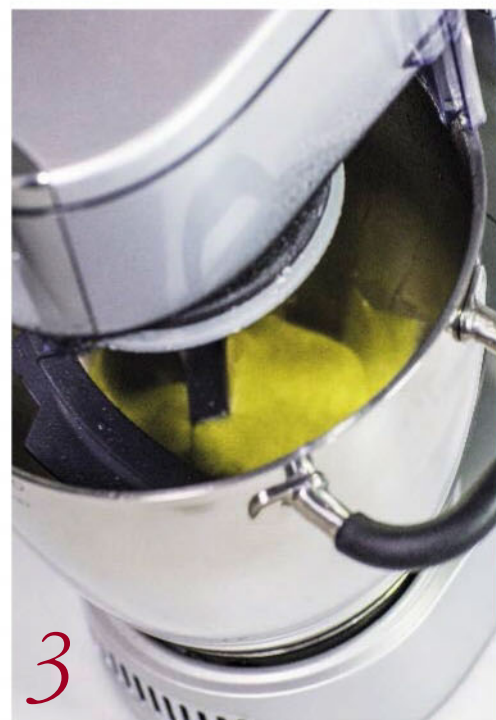
KENWOOD

PREPARA E CUCINA PER TE!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le ricette. Cooking Chef di Kenwood è l'evoluzione dell'unico ed inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e anche cuocere!

CROSTATA CON CREMA DI PISTACCHIO E PERE AL VINO ROSSO

1

2

NON PERDERTI
LA PROSSIMA RICETTA

3

Ingredienti per 8 persone:

__1 l__ vino rosso fermo – __700 g__ zucchero semolato – __250 g__ farina 00
__300 g__ panna fresca –__125 g__ burro spezzettato – __80 g__ pistacchi sgusciati più un po'
__25 g__ amido di mais – __5__ tuorli – __3__ pere – __1__ uovo – __1__ arancia – baccello di vaniglia
limone – zucchero a velo – cannella in stecca – chiodi di garofano – anice stellato – sale

1 Agganciate la frusta K, poi raccogliete nella ciotola inox la farina, 120 g di zucchero semolato, il burro, l'uovo, 1 tuorlo, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale e impastate per 2' a velocità di mescolamento 1. Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo per qualche secondo ricavando un panetto omogeneo di pasta frolla, quindi ponetelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e riponete in frigo per 30'.
2. Frullate nell'accessorio tritatutto la panna, i pistacchi e 80 g di zucchero semolato per 1' a velocità 6, ottenendo una salsa fluida al pistacchio.
3. Inserite la frusta gommata per la cottura, quindi trasferite la salsa al pistacchio nella ciotola inox, aggiungetevi l'amido, 4 tuorli e cuocete con velocità di mescolamento 1, finché la salsa non raggiungerà gli 85 °C, diventando una crema.
Tagliate a cubetti una pera, senza sbucciarla, e raccoglietela nella ciotola inox con il vino rosso, 500 g di zucchero semolato, la scorza di un'arancia, un tocchetto di cannella, 1 frutto di anice stellato e 2 chiodi di garofano; montate il gancio con spatola a spirale e la protezione termica, poi cuocete a 120 °C, velocità di mescolamento 2, per 10'.
4. Filtrate lo sciroppo di vino e i cubetti di pera nell'accessorio passapomodoro a velocità 1; versatelo di nuovo nella ciotola e cuocetevi le altre 2 pere intere, sbucciate e private del torsolo, senza inserire alcun gancio, a 120°C per 30'.
Stendete la pasta frolla spessa circa mezzo centimetro; sistematela in una tortiera ⌀ 26 cm o in 2 ⌀ 13 cm unte e infarinate. Rifilate i bordi, poi bucherellate il fondo e copritelo con un disco di carta da forno tagliato a misura; riempite con dei legumi secchi e infornate nel forno ventilato a 180 °C per 18-20'.
Sfornate, eliminate i legumi e il disco di carta, quindi infornate per altri 5'.
Sgocciolate le pere e proseguite a ridurre lo sciroppo per altri 10'.
Sfornate le torte e lasciatele raffreddare, poi riempitele con la crema e fatele raffreddare in frigo per 1 ora. Decorate con le pere, pistacchi tritati, zucchero a velo e servitele con la riduzione al vino.

4

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Tritacarne

Centrifuga

Tagliatelle

Frullatore

Scopri altre ricette su
kenwoodclub.it

Scarica la nuova APP

Kenwood è anche su:

Come foglie portate dal vento

QUALCUNA SI POSA SULLA TAVOLA ILLUMINANDO CERAMICHE, VETRI E STOFFE CON **PENNELLATE CALDE** E CONFORTEVOLI NEI TONI DEL BRUNO, DELL'ARANCIO, DEL ROSSO E DEL VERDE

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING VANESSA PISK
HA COLLABORATO MADDALENA TRECCANI

LAMPADA
"Octo" in betulla finlandese multistrato (ø 54 cm), di Secto Design, 760 €.
www.sectodesign.fi

TAVOLO
"Fossil" in rovere massello (180x80 cm, h 75 cm) Cargo Milano, selezione Coincasa, 995 €.
www.coincasa.it

1 CARTA DA PARATI modello “Pleats”, coll. Eve n° TP 181.03, di Elitis, 232 €. *www.elitis.fr*
SEDIA con braccioli “Milà”, in polipropilene e tessuto, design di Jaime Hayòn, di Magis, 464 €. *www.magisdesign.com*
2 PIATTO OVALE di portata in ceramica di Sara Catenelli, prezzo su richiesta.
BICCHIERE da acqua “Castore multicolor”, arancione, di Bormioli Rocco, 15,50 € il set di 6. *shop.bormiolirocco.com*
BROCCA VINTAGE anni ’50-60, design Aldo Londi, di Bitossi Ceramiche
3 BICCHIERE in vetro arancio “Easy”, coll. Everyday, di IVV, 29,90 € il set di 6. *ivveveryday.it*. **BICCHIERE** da acqua color verde muschio di IVV, *www.ivvnet.it*. **TEGAME** con coperchio di Wald, 122,85 €. *www.wald.it*
SEDIA”Lolita” in faggio massello laccata arancione di Coincasa, 129 €. *www.coincasa.it*
4 TOVAGLIA in lino di Society Limonta. *www.societylimonta.com*. **SEDIA** “Hasaka” in noce americano di Cargo Milano, selezione Coincasa, 229 €.

5 APPARECCHIATURA realizzata con piatti in ceramica raku, colore rosso e nero, sottopiatto, piatto piano, piatto frutta e coppetta rispettivamente 48 €, 40 €, 30 €, 24 €, tutto di Beate Snuka. *beatesnuka.com*
POSATE 8 € cad. e **CALICE** in legno 14 € cad., entrambi di Untitled Homeware. *www.untitledhomeware.com*
TOVAGLIOLI Society Limonta. *www.societylimonta.com*
6 BICCHIERE da acqua color verde muschio di IVV, 77,20 € il set di 6. *www.ivvnet.it*
BOTTIGLIA “Giara” coll. Botanic, in vetro colore corallo, di Bormioli Rocco, 4,50 € cad. *shop.bormiolirocco.com*
VASO “Polaris” in cristallo di Murano, colore ametista trasparente, di Carlo Moretti, 228 €. *www.carlomoretti.com*
CALICE per vino rosso in vetro linea Sommelier di Tescoma, 29,90 € il set di 6. *www.tescomaonline.com*

5

6

Fritto, arrosto o...

COLTELLI E FORBICI, CASSERUOLE E COCOTTE.
TUTTO PER PREPARARE UN **POLLO** SQUISITO.
E NON MANCANO OGGETTI UTILI E DECORATIVI IN TEMA

A CURA DI NICOLETTA DEL BUONO

Antibruciature
Rostiera con coperchio della linea "Premium" di Tescoma. Il rivestimento antiaderente riduce il rischio di bruciature e il fondo spesso accumula calore. 66 €. *www.tescomaonline.com*

DOPPIO USO
Il coperchio in vetro temperato della rostiera di Tescoma migliora la cottura e fa da vassoio

Una facile presa

Impugnatura ergonomica e sicura per le forbici trinciapollo in acciaio inossidabile, che fanno parte della collezione "Ideale" di Ipac. Costano 15 €. *www.ipacitaly.it*

Fotografie di Martin Balme, Guillaume Grandin

I RECIPIENTI

DAL FORNO ALLA TAVOLA
PER ARROSTIRE IL POLLO IN FORNO È IDEALE L'ELEGANTE PIROFILA BICOLORE BIANCA E AZZURRA, CON COMODI MANICI, DA PORTARE DIRETTAMENTE IN TAVOLA. BITOSSI HOME, 33 €. *WWW.BITOSSIHOME.IT*

CROCCANTE FUORI, TENERO DENTRO
ORIGINALE COCOTTE PER IL POLLO ARROSTO DI EMILE HENRY, IN CERAMICA HR E CON PARTICOLARE FORMA E COPERCHIO PER UNA COTTURA OTTIMALE E OMOGENEA. 100 €. *WWW.EMILEHENRY.COM*

DA TRASPORTO
Scaldasano di Tupperware è un pratico recipiente con sigillo e valvola ermetici, ideale per scaldare fino a 120 °C e per il trasporto. 25 €. *www.tupperware.it*

Per disossare

Professionale, il pratico coltello per tagliare e disossareil pollo, con impugnatura ergonomica in materiale plastico e affilata lama in acciaio inox. Paderno, 16,50 €. *paderno.it*

IN PADELLA CON BRIO

Le ricette a base di pollo sono tante, si può fare anche fritto, in umido, in fricassea. Se si preferisce cucinarlo in padella, il recipiente deve essere versatile, con fondo spesso per una distribuzione uniforme del calore e con rivestimento antiaderente sicuro.

SUBITO CALDA
Pollo arrosto croccante anche in padella con *Speed Profi* di WMF, calda immediatamente e in grado di distribuire uniformemente il calore grazie al materiale multistrato che la compone. Da 99 €. *www.wmf.com*

Animalier

Di Annabel James, l'**orologio** da parete a forma di gallina *Chicken Clock*, in materiale plastico e nichel, muove la coda al ticchettio dei secondi. Costa 52 €. *www.annabeljames.co.uk*

COUNTRY CHIC
Canovaccio *À la ferme-Chardon* di Le Jacquard Français, in cotone al 100% pettinato a fibra lunga, in vari colori pastello. 15 €. *www.le-jacquard-francais.it*

PORTASPEZIE
Scatola portaspezie in latta con decoro animalier *Plucky* di Annabel James, 20 €. *www.annabeljames.co.uk*

POLLO IN PENTOLA
DELLA SERIE "MAMI" DISEGNATA DA STEFANO GIOVANNONI PER ALESSI, LA CASSERUOLA OVALE A 2 MANICI IN ACCIAIO INOX LUCIDO, PERFETTA PER IL POLLO, COSTA 210 €. *WWW.ALESSI.COM/IT*

ALL'ORIENTALE
POLLO SQUISITO CON LA *TAJINE* DI WALD, FORMATA DA UNA CASSERUOLA E UN COPERCHIO A FORMA DI IMBUTO ROVESCIATO CHE GARANTISCE OMOGENEITÀ DI CALORE E VAPORE. 126 €. *WWW.WALD.IT*

Cosa c'è di nuovo?

DAGLI SCAFFALI DEI **SUPERMERCATI** E DA QUELLI DELLE **BOTTEGHE** SPECIALIZZATE, ECCO LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI. TUTTI *PROVATI IN REDAZIONE*

A CURA DI ANGELA ODONE

SEMPRE IN DISPENSA

Cremosa, liscia e vellutata, la Maionese Biffi è la compagna ideale di piatti di pesce e di verdure cotte e crude. Arricchita da un tocco di *olio di oliva*. Disponibile in tubetto da 143 g e in barattolo di vetro da 190 g.

Da € 1. www.biffishop.it

MOLTO PIÙ DI UN SEGGIOLONE

Si chiama Siesta il seggiolone per la pappa di Peg Perego. Versatile e pratico, accompagna il bebè dalla nascita fino ai tre anni di vita. Un solo oggetto in casa, ma con numerose funzioni. Maneggevole e leggero, ha 9 posizioni regolabili in altezza.

it.pegperego.com

Direttamente dall'orto

Polli presenta la nuova gamma 4E4 Orto pensata per rendere più semplice la vita in cucina. Salse per **BRUSCHETTE**: al pomodoro, ai funghi, ai carciofi, alla siciliana con pomodori, melanzana e acciughe; **SUGHI VEGAN**: il pesto alla genovese e il pesto rosso, più leggeri con il tofu, e il ragù alla bolognese con germogli di soia. In vaschette da 120 g.

Da € 1,99. www.polli.it

EXTRA

CONFORTO A PORTATA DI MANO

Olio di argan e burro di cacao bio e olio di mandorle, ecco gli ingredienti principali della ricetta della Crema Mani Velluto di Le Driadi: super nutriente e di rapido assorbimento.

www.tigota.it

Precisione massima

Come una lama giapponese il robot da cucina F800 di Panasonic taglia, sminuzza e affetta. In più impasta e grattugia. Ha il pannello di controllo *touch* per selezionare uno dei 5 programmi automatici.

€ 299,99. www.panasonic.com/it

Grandi novità sugli scaffali

Coop ripensa a tutti i prodotti a proprio marchio: nuove linee specifiche, riformulazione di prodotti e *restyling grafico*. Una grande rivoluzione ma senza venire meno all'impegno di Coop "Prezzi Bassi Sempre".

www.e-coop.it

Fotografia di 123rf

Crema di nocciole

PREPARATELA SCEGLIENDO SOLO INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ. UN REGALO PREZIOSO **DA CONCEDERSI**

RICETTA WALTER PEDRAZZI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTO RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

DAL DOLCE AL FONDENTE

Provate a variare di poco le proporzioni tra i diversi tipi di cioccolato, il cacao e lo zucchero così da creare la vostra crema ideale

LA RICETTA

Ingredienti per circa 450 g di crema:
__110 g__ pasta di nocciole – __100 g__ cioccolato al latte
__100 g__ cioccolato gianduia – __100 g__ cioccolato fondente
__30 g__ zucchero finissimo – __20 g__ olio di girasole
__10 g__ cacao amaro – baccello di vaniglia – sale

Tritate i cioccolati, raccoglieteli in una ciotola e scioglieteli su un bagnomaria caldo ma non bollente. Incorporate, poi, fuori dal fuoco, la pasta di nocciole, l'olio, il cacao, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolate con una spatola fino a quando non avrete ottenuto un composto omogeneo. Frullate per meno di 30 secondi con il mixer a immersione per renderlo perfettamente liscio e lucido. Lasciate raffreddare e poi mettete in un vasetto con chiusura ermetica.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'__11 luglio__

COME SI CONSERVA

La crema di nocciole non deve stare in frigo, basterà non lasciarla vicino a fonti di calore e si conserverà per 2-3 settimane. Se dovesse separarsi, sarà sufficiente mescolarla. Conviene non farne grandi quantità, ma solo la dose di un barattolo alla volta, in questo modo sarà sempre fresca: gli unici ingredienti che potrebbero deteriorarsi sono i grassi vegetali (olio e burro di cacao) che con il passare del tempo tendono a irrancidire.

3 menu da copiare

Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 45 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** CRISTINA PORETTI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Minestra rustica con pane e uovo

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g cavolfiore
150 g polpa di zucca
150 g topinambur
4 fette di pane di grano duro
4 tuorli
1 cipolla rossa
alloro
olio extravergine di oliva
sale

PELATE *i topinambur.*
GRATTUGIATE *con la grattugia a fori larghi la zucca, i topinambur, il cavolfiore; sbucciate e tritate grossolanamente la cipolla: se utilizzate il robot, le verdure saranno pronte in un paio di minuti.*
METTETE *le verdure in pentola con 1 litro di acqua calda e un paio di foglie di alloro.*
PORTATE *a bollore, salate e cuocete la minestra per 15′.*
TOSTATE *in forno le fette di pane.*
VERSATE *la minestra nei piatti, appoggiate sopra il crostone di pane che avrete leggermente schiacciato al centro per formare un piccolo incavo, deponetevi un tuorlo crudo, quindi servite con un filo di olio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'uovo dovrà essere freschissimo e a temperatura ambiente per questa ricetta che è quasi un piatto unico.*

Carote, barbabietola e salsa di noci

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g carote
200 g barbabietola fresca
80 g spinaci novelli
50 g gherigli di noce
senape rustica
succo di limone timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SBUCCIATE *le carote, tagliatele a bastoncini e fatele marinare con sale, pepe e timo per circa 15′.*
SBUCCIATE *e tagliate anche la barbabietola, conditela con un cucchiaio di succo di limone e fate marinare anch'essa per 15′.*
FRULLATE *le noci con 3 cucchiai di olio, un cucchiaino di senape, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 3 cucchiai di acqua.*
MESCOLATE *le carote, la barbabietola e gli spinaci novelli, poi conditeli con la salsa di noci.*

Purè di castagne e mascarpone al miele

TEMPO 10 minuti
Vegetariana senza glutine

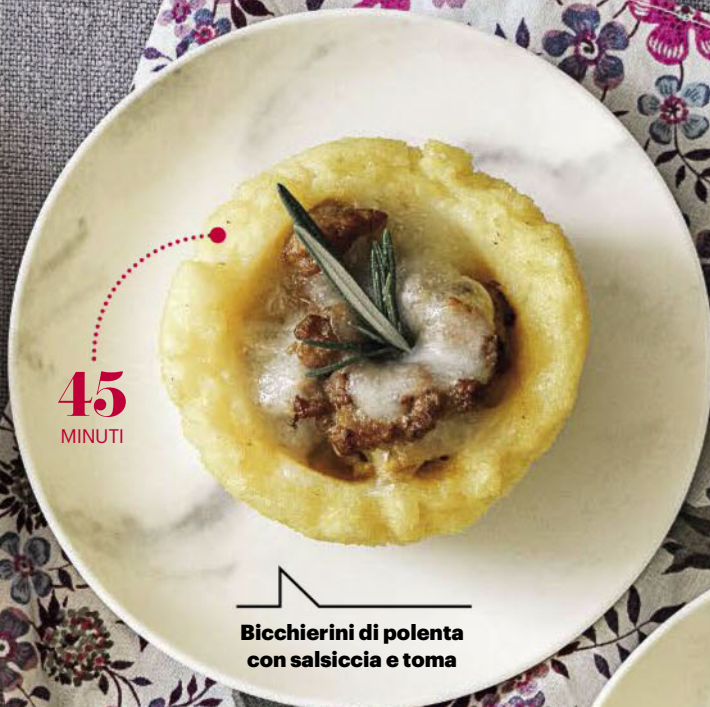
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g castagne lessate
150 g mascarpone
70 g yogurt bianco
20 g nocciole sgusciate
1 cucchiaio di miele acacia

MESCOLATE *in una ciotola il mascarpone con lo yogurt e il miele.*
TRITATE *grossolanamente le nocciole con il coltello.*
PASSATE *le castagne al passaverdure con il disco a fori larghi ottenendo un purè.*
DISTRIBUITELO *in coppette singole e completate con il mascarpone e le nocciole tritate.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per un dolce più leggero potete sostituire il mascarpone con ricotta piemontese.*

Tabella di marcia

1. Tagliate le **carote** e la barbabietola, conditele e fatele marinare.
2. Grattugiate le verdure e mettete a cuocere la **minestra**.
3. Preparate la salsa di **noci**.
4. Mescolate il mascarpone con lo yogurt e il miele, passate le **castagne** e tostate il pane.
5. Montate il dolce nelle coppette, mescolate e condite l'**insalata**.
6. Versate la minestra e completatela con l'**uovo**.

Purè di castagne
e mascarpone al miele
10
MINUTI
Carote, barbabietola
e salsa di noci
Minestra rustica
con pane e uovo
25
MINUTI
TUTTO
IL MENU IN
40
MINUTI

20
MINUTI
Frittelle di mele all'amaretto
45
MINUTI
Bicchierini di polenta con salsiccia e toma
Vitello alla birra
TUTTO IL MENU IN
55
MINUTI
10
MINUTI

Bicchierini di polenta con salsiccia e toma

TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

150 g farina di mais precotta
350 g salsiccia fresca
250 g toma piemontese
rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

PORTATE *a bollore 650 g di acqua, salatela, aggiungete un cucchiaio di olio, poi versate la farina e cuocetela per 10′ mescolando spesso.*
UNGETE *di olio 8 stampini usa e getta in alluminio da 80 cl, riempiteli per poco meno di metà con la polenta, mettete nella polenta un bicchierino di plastica da caffè pieno a metà di acqua fredda e unto all'esterno, poi spingetelo delicatamente.*
LASCIATE *raffreddare e poi sformate ottenendo dei "bicchierini" di polenta.*
SPELLATE *e sgranate la salsiccia, saltatela molto velocemente in padella, a fuoco vivo, con un rametto di rosmarino.*
TAGLIATE *a pezzetti la toma.*
DISTRIBUITE *nei bicchierini di polenta la salsiccia e la toma, poi infornate a 200 °C per 10′.*

Tabella di marcia

1. Cuocete la **polenta** e preparate i "bicchierini".
2. Preparate la **pastella** per le mele.
3. Saltate la **salsiccia** e tagliate la toma.
4. Riempite i "**bicchierini**" e infornateli.
5. Friggete le **mele** e tenetele in caldo nel forno spento, dopo aver sfornato i bicchierini.
6. Saltate gli **straccetti**.

Foto ingrediente 123rf

Scelti per voi

STILE IN TAVOLA
Lo sfondo neutro della **tovaglia** di Once Milano si scalda con **tessuti** a piccoli fiori e con **piatti** di tocco artigianale, come quelli di Virginia Casa (per la minestra e la rana pescatrice) o di Potomak Studio (per l'insalata, il purè, la pasta e l'ananas).

PROVATI E APPROVATI
La **polenta** Valsugana non è solo veloce e di sostanza, ma anche una versatile base per tortini e sformati. Si prepara al volo il condimento per la pasta con il **salmone** KV Nordic. Il vitello, sfumato con **birra Lager** di Forst, acquista una stimolante nota amarognola. L'aroma esotico dello **zucchero di canna** Demerara di BronSugar è ideale per completare l'ananas.

Vitello alla birra

TEMPO 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g straccetti di vitello
1 bicchiere di birra Lager
farina – prezzemolo – alloro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

INFARINATE *gli straccetti e rosolateli a fuoco vivo in una larga padella per 3′ con 2 cucchiai di olio.*
BAGNATELI *con la birra e fatela sfumare a fuoco vivo per 2′.*
SALATE, *pepate, spegnete e completate con ciuffetti di prezzemolo e una foglia di alloro.*

Frittelle di mele all'amaretto

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g farina
30 g latte
25 g zucchero più un po'
12 amaretti secchi
2 mele Golden
2 uova
limone – olio di arachide
sale

DIVIDETE *i tuorli dagli albumi.*
SBATTETE *con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero, un pizzico di sale e un cucchiaino di succo di limone, poi unite la farina e diluite con il latte; la pastella deve risultare piuttosto densa e senza grumi.*
MONTATE *a neve ben ferma gli albumi.*
SBRICIOLATE *8 amaretti e uniteli, con gli albumi montati, alla pastella, mescolando delicatamente.*
SBUCCIATE *le mele, tagliate le calotte, eliminate i torsoli e tagliatele ricavando 8-10 rondelle.*
IMMERGETE *le mele nella pastella e friggetele nell'olio ben caldo e abbondante, per 2′ per lato.*
SCOLATE *le mele su carta da cucina, spolverizzatele con gli amaretti avanzati e spezzettati, poi completate con una cucchiaiata di zucchero e servitele calde.*

Gli amaretti secchi di Saronno sono fra i più rinomati. Ottimi anche quelli sardi, a pasta soffice.

Pasta con sedano e salmone

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g pasta corta tipo sedanini
80 g salmone affumicato
30 g foglie di sedano
10 g mandorle con la buccia
olio extravergine di oliva
arancia sale

PORTATE *a bollore una pentola di acqua per i sedanini.*
FRULLATE *intanto le mandorle con 50 g di olio e il succo di mezza arancia, poi aggiungete le foglie di sedano e un pizzico di sale.*
CONTINUATE *a frullare il pesto fino a ottenere una consistenza cremosa.*
SALATE *l'acqua e lessate i sedanini.*
TAGLIATE *il salmone a striscioline e scottatelo in padella con un filo di olio per 1'.*
SCOLATE *i sedanini e conditeli con il pesto di sedano e il salmone.*
LA SIGNORA OLGA *dice che con il pesto di sedano potete completare un semplice riso bianco o rendere più ricco un filetto di pesce a vapore o delle semplci verdure lessate.*

3 vini per 3 menu

MENU 1

Marche Rosato "Rosaspina" 2015 Moncaro È un vino morbido e fresco di grande versatilità in tavola, a base di uve sangiovese e montepulciano maturate sulle colline della valle del Tronto. Lo firma Moncaro, valida realtà cooperativa marchigiana, con oltre mezzo secolo di storia. Si serve a 12-14 °C. 6,50 euro.

MENU 2

Chianti Rufina 2014 I Veroni Tra le denominazioni minori del Chianti, Rufina è la più promettente, come dimostra questo rosso biologico. I suoi profumi di viola e il sapore asciutto esaltano i bicchierini di polenta con salsiccia e toma. Si serve a 16-18 °C. 9,50 euro.

MENU 3

Alcamo 2015 Cusumano Da un'azienda con oltre 500 ettari di vigne nelle zone più vocate di Sicilia, ecco un condensato della regione: con i suoi intensi profumi di frutta matura e un gusto avvolgente, è un bianco ideale con i piatti a base di pesce. Si serve a 8-10 °C. 7 euro.

Scelti per voi da Valentina Vercelli

Rana pescatrice avvolta in foglie di verza

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g trancio di rana pescatrice
8 fettine di lardo
4 foglie di verza
olio extravergine di oliva
sale pepe

ELIMINATE *la pelle e la lisca centrale della rana pescatrice, poi dividetela in 4 pezzi uguali.*
ELIMINATE *la costa centrale dalle foglie di verza, quindi battetele leggermente per appiattirle.*
AVVOLGETE *ogni pezzo di pescatrice con 2 fettine di lardo e una foglia di verza.*
APPOGGIATE *gli involtini di pescatrice in una teglia, ungeteli di olio, salateli, pepateli e infornateli a 200 °C per 20'.*
SFORNATE *gli involtini e serviteli ben caldi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa ricetta si può preparare anche con tranci puliti di merluzzo fresco.*

Ananas caramellato e ricotta profumata

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

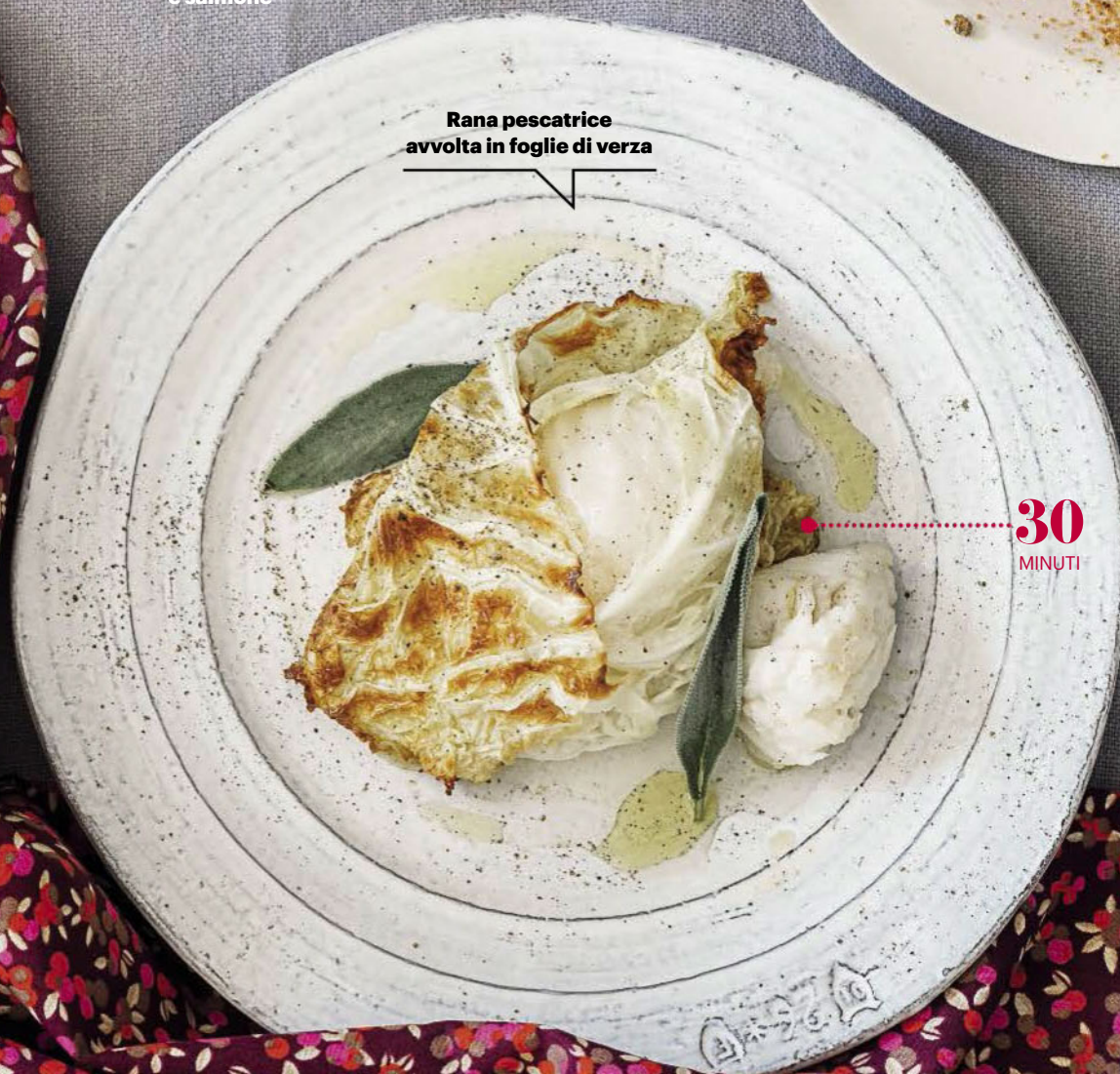
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g ricotta vaccina
30 g rum
8 fette sottili di ananas
limone
zucchero di canna
zucchero a velo

LAVORATE *la ricotta con la scorza grattugiata di mezzo limone e 2 cucchiai di zucchero a velo.*
FATE *caramellare 4 cucchiai di zucchero di canna in una larga padella mescolandolo con mezzo limone infilzato in una forchetta, poi unite le fette di ananas e lasciatele cuocere per 3' per lato.*
SFUMATE *a fuoco vivo l'ananas con il rum, spegnete e lasciate intiepidire nella padella.*
SERVITE *l'ananas con 2 quenelle di ricotta, spolverizzate con scorza di limone grattugiata e zucchero di canna.*

Tabella di marcia

1. Preparate la **pescatrice** e infornatela.
2. Lavorate la **ricotta** con limone e zucchero.
3. Preparate il pesto di **sedano** mentre cuoce la pasta.
4. Caramellate l'**ananas**.
5. Condite la **pasta** con il pesto e il salmone.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***19 luglio***

Ananas caramellato
e ricotta profumata
15
MINUTI
Pasta con sedano
e salmone
Rana pescatrice
avvolta in foglie di verza
TUTTO
IL MENU IN
40
MINUTI
30
MINUTI

Fresco mordente

UNA PUNTA DI AMARO O UNA DI DOLCE? AL MOMENTO DELL'APERITIVO AMBEDUE HANNO SOSTENITORI CONVINTI

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE **TESTI** ANGELA ODONE
FOTO RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

alcolico

AMARICANTE
La nota tipica del rabarbaro contrasta la cremosità di quiche di verdure e tramezzini al formaggio

PRITZ

***Ingredienti per 1 cocktail: 3 cl** Rabarbaro Zucca*
***1,5 cl** liquore alla vaniglia (tipo Isolabella)*
arancia – Prosecco – baccello di vaniglia – ghiaccio

Riempite di ghiaccio il bicchiere e versate il rabarbaro, il succo di mezza arancia spremuto, unite il liquore alla vaniglia e colmate con 8-10 cl di Prosecco. Mescolate delicatamente con un cucchiaino lungo (barspoon). Decorate con una fetta di arancia e un baccello di vaniglia.

DILEMMA

***Ingredienti per 1 cocktail: 8 cl** succo di melagrana – **1** mela – **10** lamponi*
***1** limone – lime – menta – zucchero – soda al pompelmo rosa – ghiaccio*

Centrifugate la mela con i lamponi e il limone sbucciato. Raccogliete nello shaker 8 cl di succo centrifugato e 8 cl di succo di melagrana, un cucchiaino di zucchero, unite qualche cubetto di ghiaccio e shakerate energicamente per 7-10 secondi. Filtrate nel bicchiere, unite nuovo ghiaccio e colmate con circa 3-4 cl di soda al pompelmo rosa. Decorate il bicchiere con un ciuffo di foglie di menta e due rondelle di lime.

analcolico

STUZZICANTE
Acidulo e dissetante: ideale con salumi e formaggi stagionati accompagnati da chicchi di uva

il profilo sapore

- DOLCE-AMARO
- FRUTTATO FRESCO

ANTICO FRANTOIO MURAGLIA

Mentre gli alberi perdono le foglie l'ulivo trionfa con i suoi frutti e il loro nettare dorato

LA GIOIA DEL NOVELLO

IN PUGLIA È TEMPO DI SPREMITURA E LA STRADA CHE PORTA A CASTEL DEL MONTE È COSTEGGIATA DAGLI ULIVETI SECOLARI DELLA FAMIGLIA MURAGLIA

Nel loro antico frantoio, ad Andria, in questo periodo l'aria si impregna dell'odore fragrante delle prime olive raccolte e di quello pungente del nettare che sgorga fresco dalla macina. È l'olio extravergine di **Antico Frantoio Muraglia**. Non filtrato e verdissimo, ha il sapore della natura, così profondo e intatto da inondare il palato con un'infinità di vivaci sfumature gustative, dall'amarognolo al piccante. Le olive vengono raccolte a mano, selezionate una ad una, e spremute a freddo con la stessa manualità da cinque generazioni. Il "novello" è un olio extravergine giovane, spremuto da non più di 4 mesi e carico di vitalità. L'ideale è gustarlo a crudo per dare carattere anche alla ricetta più semplice.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO INTENSO

Ottenuto dalle olive coratina, questo extravergine a bassissima acidità e ricco di polifenoli, conserva tutta la freschezza e l'intensità di un olio novello anche dopo 4 mesi. Con il tempo, però, acquisisce un'anima più morbida e versatile in cucina, adatta sia per condire a crudo, sia in cottura.

Crema aromatica di ceci

IN QUESTA RICETTA IL GIOVANE EXTRAVERGINE ESALTA LA CREMOSITÀ DEI LEGUMI E LA CROCCANTEZZA DEL PANE BRUSCHETTATO

Preparate un trito aromatico con una carota, una cipolla, un gambo di sedano, uno spicchio di aglio, un ciuffetto di foglie di salvia e qualche ago di rosmarino. Versate un filo di Olio Fruttato Intenso in una padella e rosolatevi il trito con 600 grammi di ceci secchi ammollati, finché non sentirete un buon aroma di abbrustolito. Bagnate via via i ceci con acqua bollente salata e fateli sobbollire per un paio di ore. Tagliate quattro fette di pane casareccio a cubetti e tostateli in forno, cospargendoli con un trito di aglio, salvia, rosmarino, un pizzico di sale e un filo dello stesso olio extravergine. Frullate i ceci con il loro fondo di cottura, ottenendo una crema rustica e distribuitela in quattro piccole zuppiere.
Servite con i cubetti di pane, un filo di Olio Extravergine Fruttato Intenso Muraglia e, a piacere, dadini di carote rosolate.

Da cenerentola a principessa

CON POCHE, SEMPLICI IDEE IL PIÙ UMILE DEI TUBERI, **LA PATATA**, SFOGGIA UN IRRESISTIBILE ABITO GOURMET

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** CRISTINA PORETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Rosa

CON SALMONE E AGRUMI

tempo: 1 ora – per 4 persone:
800 g 4 patate bianche
120 g polpa di salmone fresco
30 g burro – 1 limone
1 arancia – 1 lime – zucchero – sale

Tritate il salmone, conditelo con un pizzico di sale e di zucchero e lasciatelo marinare coperto in frigorifero. Lessate le patate con la buccia per 40-45′ dal bollore. Fate fondere il burro in una casseruola con la scorza grattugiata degli agrumi (un terzo di ognuno) e il succo del lime. Scolate le patate, tagliate la calotta e scavatele, raccogliendo la polpa in una ciotola; conditela con il burro agli agrumi e unitevi il salmone marinato. Riempite con il composto le patate scavate e servitele tiepide.

Ligure

CON PESTO E YOGURT

tempo: 1 ora e 10′ – per 4 persone:
800 g 4 patate bianche
125 g yogurt bianco – 60 g pesto pronto
40 g pinoli tostati – olio extravergine
sale – pepe nero

Cuocete le patate avvolte nell'alluminio, nel forno a 180 °C per circa 1 ora. Sfornatele, tagliate la calotta, scavatele recuperando la polpa. Mescolatela con il pesto e un pizzico di sale, poi rimettetela nelle patate scavate, coprite con la calotta e rinfornate con un filo di olio per 5′ sotto il grill. Mescolate lo yogurt con una macinata di pepe nero, con questo salsate le patate, completandole con pinoli tostati.

"Hotdog"

CON SALSICCIA E FONTINA

tempo: 1 ora e 20′ – per 4 persone:
800 g 4 patate bianche – 120 g salsiccia fresca – 80 g fontina

Lavate accuratamente le patate. Con il leva torsoli scavatele praticando un foro nel senso della lunghezza. Spellate e sbriciolate la salsiccia; grattugiate la fontina con la grattugia a fori larghi. Mescolate la salsiccia con la fontina tenendone da parte una cucchiaiata e, con questo mix, riempite le patate. Avvolgetele nell'alluminio, poi infornate a 180 °C per circa 1 ora e 10′.Aprite il cartoccio, tagliate in due le patate e completatele con la fontina tenuta da parte.

Viola
CON TONNO E PORRO

tempo: 50' – per 4 persone:
800 g 8 patate viola – 80 g porro
70 g tonno sott'olio – pangrattato
grana grattugiato – burro – prezzemolo
rosmarino – salvia – maggiorana
olio extravergine di oliva – burro – sale

Lessate le patate per 30'. Stufate il porro affettato con una noce di burro e un cucchiaio di acqua per 8-10'. Spegnete e mescolatelo con il tonno sbriciolato. Fate un cucchiaio di trito con le erbe e mescolatelo con 2 cucchiai di pangrattato e uno di grana grattugiato. Tagliate a metà le patate, salatele e farcitele con il porro al tonno. Spolverizzatele con il pane alle erbe, ungetele con un filo di olio e passatele al grill.

Cremosa
CON UOVA STRAPAZZATE E BRIE

tempo: 1 ora e 10' – per 4 persone:
800 g 4 patate gialle – 50 g latte – 20 g burro
8 fettine di brie – 4 uova – erba cipollina – sale – pepe

Avvolgete le patate con l'alluminio e infornatele a 180 °C per 1 ora. Toglietele dal cartoccio, dividetele in due e scavatele. Battete le uova con il latte, un pizzico di sale, pepe, un trito di erba cipollina e strapazzatele nel burro lasciandole molto morbide. Mescolate la polpa scavata con le uova e con questo composto riempite le mezze patate; completate con una fettina di brie, passate in forno per 5' e servite.

Piccante
CON CIPOLLA E GORGONZOLA

tempo: 1 ora e 20' – per 4 persone:
800 g 4 patate bianche – 120 g gorgonzola – 70 g cipolla
20 g burro – grana grattugiato – prezzemolo tritato – sale

Avvolgete le patate con l'alluminio e infornatele a 180 °C per 1 ora. Affettate intanto la cipolla, appassitela con poca acqua e il burro, a fuoco basso e coperta; togliete poi il coperchio e fatela cuocere finché il liquido non sarà completamente evaporato; aggiungete quindi il gorgonzola e un po' di prezzemolo. Mescolate ottenendo una salsa. Sfornate le patate, tagliate la calotta superiore, scavatele e salatele; recuperate la polpa in una ciotola e versatevi metà della salsa, quindi riempite nuovamente le patate. Chiudetele con la calotta, conditele con il resto della salsa, spolverizzatele di grana. Passatele al grill a gratinare.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **22 luglio***

IL LETTORE IN REDAZIONE

MARCO MONTRONE
Studente di Scienze e cultura della gastronomia, è un grande amico de *La Cucina Italiana*, che ha conosciuto molto da vicino durante lo stage pre-laurea che ha svolto nei nostri uffici. Della cucina lo affascina soprattutto la complessità dei valori simbolici, economici e filosofici del cibo. Marco è pugliese, ma abita da anni in Veneto, da una zia: da lei e dalla mamma ha imparato a cucinare, facendo sue le tradizioni di entrambe le regioni. "Con qualche influenza americana, ho una zia anche lì!", racconta. "In America il bacon è molto amato, e ho pensato di aggiungerlo a questo pasticcio per bilanciare con la sua sapidità la dolcezza della besciamella alla zucca".

L'eleganza del pasticcio

LA DELICATA BESCIAMELLA ALLA **ZUCCA** DÀ GARBO ALLA LASAGNA, FUNGHI E BACON SOSTENGONO IL SAPORE

A CURA DI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

4

5

6

LO STILE IN TAVOLA Casseruola Moneta Pantone Universe, mixer Braun.

I CONSIGLI DELLA ZIA

Fate attenzione alla consistenza della besciamella alla zucca: deve essere liscia e non troppo densa, per evitare che il pasticcio si asciughi troppo in cottura. Se serve, frullate la zucca con un goccio di acqua. Infine, quando stendete la sfoglia nella teglia, ritagliate gli angoli per evitare che si arriccino in cottura.

COTTO IN 30 MINUTI

LA RICETTA

Pasticcio con zucca e funghi

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 kg funghi misti già puliti
450 g zucca pulita
250 g sfoglie di pasta per lasagne fresche
150 g bacon **120 g** burro **80 g** farina
cipolla aglio latte sale grana grattugiato
olio extravergine di oliva

1 TRITATE *mezza cipolla e fatela appassire per 8-10' in una casseruola con un filo di olio e un po' di sale. Tagliate a pezzetti la zucca e aggiungetela alla cipolla con circa 150 g di acqua. Cuocete a fuoco basso, aggiungendo acqua quando vedete che la zucca è asciutta. In tutto serviranno circa 250 g di acqua e 20' di cottura. Alla fine, sarà quasi disfatta; frullatela in una crema.*

2 PREPARATE *una besciamella: sciogliete il burro, unite la farina e cuocete per 3'; unite 1 litro di latte e fate cuocere mescolando finché non si addensa, in circa 10'. Spegnete, unite alla besciamella la crema di zucca e salate.*

3 TAGLIATE *i funghi a pezzettini e saltateli in padella con uno spicchio di aglio e 3 cucchiai di olio, per 10'. Salateli.*

4-5 MONTATE *il pasticcio come una lasagna mettendo uno strato di besciamella alla zucca sul fondo di una pirofila e alternando poi strati di pasta, besciamella, funghi e grana grattugiato. Terminate con besciamella e grana. Infornate a 180 °C per 30'.*

6 FATE *asciugare intanto il bacon, infornandolo finché non diventa croccante. Tamponatelo per asciugare il grasso in eccesso e tritatelo. Servitelo sopra il pasticcio.*

IL VINO *Marco ama molto i vini del Veneto e accompagna questo pasticcio con un Valpolicella Superiore.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***21 luglio***

OLDANI INTERPRETA LA TRADIZIONE

In saor, ma con discrezione

UN GRANDE CLASSICO DELLA **CUCINA VENETA** RAREFATTO IN UNA VERSIONE CHE CALIBRA ACETO E CIPOLLA

RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** ALESSANDRO PROCOPIO
RITRATTO SEBASTIANO ROSSI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Sottrazioni
L'abbondanza dell'aceto aveva lo scopo di conservare il pesce a lungo. Oggi si può ridurre, per un sapore meno brusco

Fusione ed equilibrio dei sapori, in un giocoso antipasto "minimal"

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP. Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

LA RICETTA TRADIZIONALE

Il saor è una salsa con cui in Veneto si condiscono sarde, sogliole e altri pesciolini fritti. L'uvetta e i pinoli, arricchimento facoltativo del saor, sono l'eredità di una cucina antica di origine orientale, che comprendeva anche spezie come cannella, chiodi di garofano e coriandolo.

IMPEGNO Medio
TEMPO 40' più 8-12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g sarde fresche – 50 g pinoli
50 g uvetta sultanina – 2 cipolle
farina – aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva – sale

Squamate le sarde, togliete le pinne e le teste, quindi lavatele, asciugatele e infarinatele.
Friggetele in olio bollente, scolatele su carta da cucina e salatele.
Rinnovate l'olio e fate imbiondire le cipolle affettate. Bagnatele con 2 bicchieri di aceto, portatelo a bollore e cuocete per 2-5'.
Disponete le sarde a strati in una pirofila, irrorando ogni strato con l'aceto caldo e le cipolle, i pinoli e l'uvetta ammollata e strizzata. Lasciate riposare il piatto per 8-12 ore prima di servirlo.

LA RICETTA D'O

Sardine fritte e in gelatina di aceto

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g aceto
15 g gelatina in fogli
8 sardine – 4 ravanelli – 1 cipolla rossa
1 finocchio – 1 uovo – 1 cuore di indivia
farina – pangrattato – alloro – zucchero
chiodi di garofano – olio di semi
sale fino e in fiocchi

1 SFILETTATE *4 sardine e rifilate i filetti dando loro forma regolare. Metteteli in una pirofila, cospargeteli con una miscela di 10 g di sale fino e 12 g di zucchero, copriteli con la pellicola e lasciateli riposare in frigorifero per 6 ore.*
TAGLIATE *la cipolla in modo da ottenere 12 piccoli petali; mondate i ravanelli e tagliateli in spicchi; mondate il finocchio e tagliate il cuore a bastoncini. Portate a bollore 500 g di acqua e l'aceto, una foglia di alloro e 2 chiodi di garofano, un pizzico di sale e uno di zucchero. Unite ravanelli e finocchi, cuocete per 4', poi toglieteli; cuocete i petali di cipolla per 1' e toglieteli, infine filtrate il liquido.*

2 PESATENE *100 g, aggiungete la gelatina ammollata e strizzata e fatevela sciogliere*
VERSATE *uno strato sottile di liquido su un vassoio coperto con la pellicola e fatelo rapprendere in frigorifero per 30'.*
SCIACQUATE *i filetti dalla salagione, asciugateli, accoppiateli a due a due con la pelle all'esterno e avvolgeteli nella pellicola di gelatina, ritagliandola in misura.*
3 APRITE *a libro le sardine rimaste, diliscatele e richiudetele ricomponendo la forma del pesce. Infarinatelo e passatelo nell'uovo sbattuto con un po' di sale, quindi nel pangrattato, poi di nuovo nell'uovo e nel pangrattato. Friggetele in olio di semi per 2', scolatele e salatele con il sale in fiocchi.*
SERVITE *una sardina fritta e una in gelatina ciascuno, guarnendo con la verdura cotta nell'aceto e foglioline di indivia.*

LE INNOVAZIONI
In questa versione la croccantezza del fritto non è compromessa dal liquido. La cipolla è meno predominante e i sapori, pur fondendosi, mantengono la loro identità perché l'aceto è legato nella gelatina e non viene assorbito dal pesce.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***26 luglio***

1

2

3

SUPERMERCATI D-PIÙ

Stupisci i tuoi ospiti con piatti da chef scegliendo i prodotti giusti

QUALITÀ NEL CARRELLO

ASSAPORA IN ANTICIPO IL GUSTO DEL NATALE, SCOPRENDO FRA LE TANTE PROPOSTE IN SCAFFALE LE PIÙ ADATTE ALLA TUA SPESA DELLE FESTE

Novembre è alle porte ed è in questo periodo che si risveglia la voglia di rifugiarsi fra le pareti domestiche, apprezzando piccoli e gioiosi momenti in famiglia e tra amici. Cosa c'è di meglio di una giornata uggiosa, di un ponte o delle imminenti festività per ritrovarsi intorno alla tavola e condividere il piacere di un piatto cucinato con amore, magari stappando una buona bottiglia di vino? Ecco allora che il momento della spesa diventa fondamentale, perché, ormai si sa, sono le materie prime di qualità a garantire la buona riuscita di una ricetta, anche la più semplice. La **linea Delidor** dei *supermercati Dpiù* accontenta tutte le esigenze, proponendo una gamma di prodotti ampia e diversificata con un occhio attento al giusto prezzo. E allora perché non giocare d'anticipo e selezionare gli ingredienti da acquistare per le prossime feste? Dal mese di novembre gli scaffali offrono già tutte le prelibatezze della **linea natalizia Delidor**, come il salmone affumicato, la pasta fresca, il panettone e molto altro. Da assaggiare prima, per fare un figurone al momento giusto!

La pasta ripiena è una di quelle preparazioni che fa subito "casa" e piace davvero a tutta la famiglia. Quando il tempo è poco o gli ospiti sono tanti, però, è necessario un piccolo aiuto in cucina. La linea di **pasta fresca Delidor** risponde a ogni tipo di esigenza, perché propone tanti ghiotti prodotti, pronti in pochi minuti.
I ravioloni, gli gnocchi ripieni, i tortellini e le crespelle sono i complici perfetti per portare a tavola un **buon piatto di qualità** senza dover passare tutta la giornata ai fornelli. Basta scegliere il ripieno preferito tra salmone, verdure dell'orto, prosciutto crudo, formaggi, spinaci, speck e giocare poi con i condimenti: più sontuosi per i ripieni di carne, più delicati per quelli di magro e di pesce. Per non arrivare impreparati alle feste bastano dunque 3 regole: giocare d'anticipo, fare scorta di ingredienti pratici e veloci, scegliere solo prodotti di qualità.

Per la realizzazione del piatto che vi proponiamo sopra sono stati scelti i ravioloni ripieni di carciofi, conditi con salsa tartufata e lamelle di tartufo nero fresco. In abbinamento un vino rosso Barbaresco

www.d-piu.com

DELICATEZZA
Lessati e frullati in vellutata e fritti in croccanti chips, i topinambur accompagnano il pesce cotto dolcemente nell'olio.

1
Crema di topinambur con baccalà

La bontà del PIEMONTE

UN PRANZO DI FESTA CELEBRA I TESORI GASTRONOMICI DI LANGHE E MONFERRATO. LO HA PREPARATO PER NOI UNA **CUOCA D'ECCEZIONE**, INTERPRETANDO CON GENTILEZZA I PIATTI DELLE SUE COLLINE

RICETTE MARIUCCIA FERRERO **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Sua maestà il tartufo

In autunno, nel Monferrato e nelle Langhe, il prezioso Tuber magnatum Pico, *il tartufo bianco, riempie le tavole con il suo profumo penetrante. Si serve sempre affettato al momento, in lamelle sottili, sopra i tajarin, su agnolotti e tartare di carne e, soprattutto, sulle uova al tegamino. In questo piatto, rende preziosa una sinfonia di sapori già articolata e ricca.*

2

Tartare di cardo con uovo cremoso

INTENSITÀ
Il cardo gobbo di Nizza Monferrato è protagonista in questo antipasto, insieme con la bagna cauda e il tartufo.

Le ricette *alla pagina seguente*

1 Crema di topinambur con baccalà

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g topinambur – **500 g** porri
350 g baccalà dissalato e ammollato
aglio – timo – fettine di pane
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SPUNTATE *i porri, puliteli, tagliateli a rondelline e lavateli. Scolateli, asciugateli e pesatene 300 g. Metteteli in una casseruola con un filo di olio e fateli stufare per 2-3′.*
MONDATE *i topinambur e tagliateli a fette (tenetene uno intero con la buccia per la decorazione). Aggiungeteli ai porri e ricopriteli a filo di acqua. Salateli e fateli cuocere per 20-25′.*
TAGLIATE *il baccalà in trancetti e metteteli in una casseruola che li contenga giustamente. Ricopriteli a filo di olio, unite uno spicchio di aglio sbucciato e qualche rametto di timo e cuocete dolcemente per 15′.*
TOSTATE *il pane con olio, sale e pepe.*
TAGLIATE *a lamelle sottili il topinambur tenuto da parte, senza sbucciarlo. Friggetele in olio bollente, ottenendo piccole chips.*
SCOLATE *il baccalà dall'olio e tamponatelo.*
FRULLATE *i topinambur e i porri con un filo di olio, sale e pepe, fino a ottenere una crema liscia, leggermente emulsionata.*
SERVITE *il baccalà sulla crema, completando con i crostini di pane sbriciolati, le chips di topinambur ed erbe fresche a piacere.*

2 Tartare di cardo con uovo cremoso

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
Salsa bagna cauda
300 g latte
200 g filetti di acciuga dissalati
160 g aglio
150 g burro – olio extravergine di oliva
Tartare e uova
500 g cardi gobbi di Nizza Monferrato
6 uova – **3** limoni – farina
burro – tartufo bianco
aceto bianco
sale fino e grosso – pepe nero

Salsa bagna cauda
SBUCCIATE *gli spicchi di aglio e privateli del germoglio. Fateli bollire in acqua per 3 volte, rinnovando l'acqua ogni volta quando giunge a bollore, quindi metteteli in una casseruola coperti con il latte e cuoceteli per 10′ mescolando spesso, finché il latte non sarà completamente ridotto.*
SCHIACCIATE *l'aglio, unite le acciughe, 150 g di olio e cuocete ancora per 10′, quindi mantecate la salsa ottenuta con 150 g di burro a pezzettini.*
Tartare e uova
MONDATE *i cardi, mettendoli a bagno in acqua fredda, con il succo di un limone.*
MESCOLATE *in una casseruola un cucchiaio di farina con un mestolo di acqua fredda; unite il succo di 2 limoni, aggiungete 2 litri di acqua e una presa di sale grosso e portate a bollore. Tuffatevi i cardi e cuoceteli per circa 40′. Sgocciolateli, disponeteli su un canovaccio e lasciateli raffreddare.*
PORTATE *a bollore in un'altra casseruola circa 2 litri di acqua, con un cucchiaio di sale fino e 2 cucchiai di aceto. Rompete un uovo in una tazza e fatelo scivolare delicatamente nell'acqua in leggera ebollizione.*
CUOCETELO *per 2′ e, quando l'albume comincia a rapprendersi, girate le uova con un mestolo forato, per avvolgere l'albume intorno al tuorlo, coprite con un coperchio e cuocete per altri 2′. Ripetete con le altre uova.*
TAGLIATE *i cardi a pezzettini (tenendone qualcuno a pezzetti più grossi, per la decorazione) e insaporiteli in una padella con una noce di burro e qualche cucchiaiata della salsa bagna cauda.*
DISTRIBUITE *sul fondo dei piatti la salsa bagna cauda rimasta; sopra, aiutandovi con un anello tagliapasta, create dei "tortini" con i cardi tritati. Infine, adagiate sui cardi le uova cremose e completate con i cardi tenuti più grossi, pepe nero e lamelle di tartufo bianco.*

3 Lasagnetta di farro con ragù di piccione

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g 1 piccione eviscerato
300 g farina di farro
300 g farina 00 più un po'
300 g latte – **150 g** lonza di maiale
70 g concentrato di pomodoro
30 g cipolla bianca – **20 g** sedano
5 uova – **2** tuorli – grana grattugiato
burro – salvia – alloro – rosmarino
noce moscata – vino rosso
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MISCELATE *le due farine, poi disponetele a fontana sulla spianatoia. Aggiungete le uova e i tuorli, una presa di sale e un filo di olio, quindi impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora coperto con la pellicola.*
DISOSSATE *il piccione e sminuzzate la polpa finemente con un coltello. Sminuzzate anche la lonza di maiale.*
TRITATE *la cipolla e il sedano e rosolateli in una casseruola con un filo di olio, per 2-3′. Aggiungete il piccione e la lonza sminuzzati e insaporiteli per 2′, salate e pepate.*
BAGNATE *la carne con 150 g di vino rosso e insaporite con il concentrato di pomodoro e un mazzetto di erbe composto da salvia, alloro e rosmarino. Fate cuocere per 15-20′, ottenendo un ragù.*
PREPARATE *intanto una besciamella: fondete in una casseruola 40 g di burro; unitevi 30 g di farina, sale, pepe e noce moscata, e cuocete per 2-3′. Aggiungete il latte e fate cuocere mescolando finché non si sarà addensato in una crema.*
STENDETE *la pasta in sfoglie sottili e ritagliatevi almeno 30 dischi con un tagliapasta rotondo (ø 10 cm). Tuffateli in acqua bollente salata per 1-2′, raffreddateli in acqua e ghiaccio e scolateli, quindi disponeteli ad asciugare su un canovaccio.*
COMPONETE *le lasagnette appoggiandovi su una teglia da forno, unta con olio e utilizzando 6 stampi ad anello, unti anch'essi all'interno (ø 10 cm). Mettete un disco di pasta alla base, farcitelo con il ragù e la besciamella, poi sovrapponete un altro disco di pasta e farcitelo, continuando in modo che ogni lasagnetta abbia 5 strati di pasta. Terminate con la farcitura in superficie e spolverizzatela con un cucchiaio di grana grattugiato e fiocchetti di burro.*
INFORNATE *le lasagnette a 170 °C per 7-8′. Sfornate, attendete qualche minuto, togliete gli anelli e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per semplificare la ricetta, potete preparare una lasagna di forma tradizionale, in una pirofila rettangolare. In questo caso, stendete la pasta e tagliatela a strisce, scottatele e asciugatele, poi componete la lasagna disponendo le strisce di pasta a formare gli strati e farcendo allo stesso modo.*

3

Lasagnetta di farro con ragù di piccione

SPECIALITÀ
Il farro nella pasta fatta in casa e il piccione nel ragù trasformano la classica lasagna in un piatto da gourmet.

4
Il gran bollito misto di Mariuccia

I "BAGNETTI"
Verde e rosso, non possono mancare con il bollito: il primo a base di prezzemolo, il secondo con pomodoro, entrambi con aceto.

NEL BICCHIERE
In Piemonte non mancano i buoni vini: con il bollito, è ideale una Barbera d'Asti.

VARIETÀ
Una volta cotti, potete servire i vari tagli di carne come preferite, anche mescolati tra loro e parzialmente affettati.

CONTORNI
Per tradizione, si accompagnano alla carne anche funghi trifolati, spinaci al burro, patate lessate, giardiniera, cipolle rosse al sale.

ALLA MANIERA CLASSICA
Portate in tavola il bollito in piatti caldi, con 2 mestoli del suo brodo bollente e sale grosso.

4 Il gran bollito misto di Mariuccia

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1 kg 1 gallina
800 g coda di vitellone
600 g scaramella
600 g muscolo gelatinoso di spalla
600 g brutto e buono della punta
600 g carne trita di reale
600 g lingua di vitellone
600 g testina di vitello con il musetto
600 g 2 piccoli cotechini
4 cipolle – **3** carote – **3** porri – **1** albume
sedano (gambi e foglie) – rosmarino
alloro – prezzemolo – aglio – sale grosso
chiodi di garofano – pepe nero in grani

PREPARATE *tutti i pezzi di carne, legandoli con lo spago da cucina perché mantengano la forma in cottura e profumandoli con rametti di erbe aromatiche.*
LESSATE *in acqua con una foglia di alloro, ognuno in una pentola diversa, la lingua per 2 ore, i cotechini per circa 1 ora e 15′. Lessate a parte anche la testina, per circa 2 ore, profumando l'acqua con 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 cipolla "chiodata" con qualche chiodo di garofano, pepe nero in grani e 1 foglia di alloro.*
PREPARATE *il "cappello" per il brodo: tritate molto finemente 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla e 1 porro, insieme a un ciuffetto di prezzemolo, gli aghi di 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro e 1 spicchio di aglio. Mescolate tutto in una ciotola, insieme con la carne trita e l'albume.*
TAGLIATE *a metà una cipolla e appoggiatela di taglio su una padella calda; cuocetela finché la superficie non sarà abbrustolita: darà un sapore particolare al brodo.*
RIEMPITE *una casseruola molto capiente con acqua fredda, unite una manciata di sale grosso, 1 cipolla sbucciata e steccata con qualche chiodo di garofano, la cipolla abbrustolita, 1 carota e 2 porri sbucciati, 1 gambo di sedano con le foglie, 1 spicchio di aglio, qualche grano di pepe, 2 rametti di rosmarino, 3 foglie di alloro, un ciuffetto di prezzemolo.*
AGGIUNGETE *il "cappello" un po' compattato: servirà a mantenere limpido il brodo. Unite anche la coda e la scaramella, quindi portate a bollore. Dopo 10′, aggiungete il muscolo di spalla, il brutto e buono della punta e la gallina, riportate a bollore e cuocete per circa 2 ore, controllando la cottura di quando in quando. Se vedete che qualche pezzo è cotto prima di altri, scolatelo e tenetelo in caldo, da parte.*
ELIMINATE *il cappello e scolate la carne, quindi filtrate il brodo e conservatelo.*
SERVITE *i pezzi di carne insieme con il cotechino, lingua e testina, parzialmente affettati, con 2 mestoli di brodo bollente.*
ACCOMPAGNATE *il bollito con piccole patate lessate, funghi trifolati, spinaci al burro, cipolle rosse cotte nel sale, giardiniera di verdure, bagnetto verde, bagnetto rosso e sale grosso.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i tagli di carne sono ottenuti dalla sezionatura regionale: la scaramella corrisponde al bianco costato della pancia, il brutto e buono della punta è un taglio che proviene dalla zona del collo.*

5 Tortino di mele con gelato e salsa alle nocciole

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
Tortini
200 g zucchero più un po'
90 g burro più un po'
90 g farina di mandorle
2 mele Granny Smith
1 uovo – limone – rum
gelato allo yogurt per servire
Salsa alle nocciole
200 g latte – **60 g** zucchero
50 g panna fresca
20 g farina di nocciole
15 g liquore all'amaretto – **15 g** farina
10 g nocciole Piemonte Igp
1 uovo piccolo – **1** tuorlo

Tortini
SBUCCIATE *le mele, eliminate i torsoli e dividetele a metà. Tagliatene 2 metà a fettine sottili, di 3 mm di spessore e le rimanenti a dadini piccoli.*
SCIOGLIETE *in una pentola 150 g di zucchero in 250 g di acqua con il succo di mezzo limone. Cuocetevi le fettine di mela per 5-6′.*
MESCOLATE *la farina di mandorle con 90 g di burro fuso e 50 g di zucchero, l'uovo e uno spruzzo di rum. Ungete con un po' di burro 6 stampini da crème caramel (ø 6 cm).*
RIVESTITE *il fondo e i bordi degli stampi con le fettine di mela sciroppate, sovrapponendole leggermente, poi disponetevi le mele a dadini; versate infine il composto di uovo e coprite la superficie con altre fettine di mela.*
INFORNATE *gli stampini a 170 °C per 18-20′ e lasciateli raffreddare completamente.*
Salsa alle nocciole
TRITATE *le nocciole in granella grossolana.*
PORTATE *a bollore il latte con la panna, il liquore all'amaretto e la granella di nocciole.*
SBATTETE *in una ciotola l'uovo e il tuorlo con lo zucchero e la farina.*
VERSATE *il latte con la panna bollenti sull'uovo sbattuto e versate il composto nuovamente in pentola. Scaldatelo a fuoco dolce e cuocetelo finché non si addensa in salsa. Filtratela e completatela aggiungendo la farina di nocciole.*
SFORMATE *i tortini; cospargete la superficie con un po' di zucchero e fatelo caramellare con il cannello o sotto il grill. Serviteli con gelato e completate con la salsa alle nocciole e nocciole tritate a piacere*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare i tortini anche il giorno prima. Conservateli in frigorifero coperti. Toglieteli un'ora prima di servirli e completateli con lo zucchero.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***31 marzo***

LO CHEF IN CUCINA DA NOI
Mariuccia Ferrero è cuoca e titolare, con il marito Piercarlo, del Ristorante San Marco di Canelli (AT), Stella Michelin dal 1990. Da anni amica de *La Cucina Italiana*, per la quale ha più volte preparato le sue specialità, ha cucinato per noi questo menu, insieme a Claudio Cantella e Diego Solazzo.

LO STILE IN TAVOLA
Piatti, bicchieri e ciotoline in gres fatti a mano KHWürtz, piatti vintage con decoro collezione privata, vassoio del bollito Marinoni Peltro, calici in vetro Zafferano, tessuti ArsAlitartes.

5
Tortino di mele con gelato e salsa alle nocciole

UN DOLCE FINALE
Non possono mancare le pregiate nocciole Piemonte Igp a completare un menu piemontese: qui sono nella salsa e nella guarnizione.

CASTAGNE tesoro del bosco

CUSTODITE IN UN **RICCIO PUNGENTE**, PARLANO DI MOMENTI INTORNO AL CAMINO, DI FESTE DI PAESE, MA ANCHE DI PIATTI NUOVI E RAFFINATI

RICETTE DAVIDE BROVELLI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

DALL'ALBERO AL PIATTO

Sono il frutto del castagno, deliziose da gustare da sole o in ricette dolci e salate. Devono presentarsi sode al tatto, senza bolle di aria o imperfezioni, come forellini e lacerazioni. Prima di cuocerle va praticato un taglietto orizzontale sulla buccia, sul lato piatto, che penetri fino alla polpa. Poi si possono lessare per 25-30′ o arrostire sia nell'apposita padella forata per 20-30′ (le famose caldarroste) sia in forno a 200 °C per 35-40′, aggiustando i tempi in base alla dimensione. Una volta cotte va eliminata la buccia (pericarpo) e la pellicola (episperma) che avvolge il seme all'interno. Oltre a quelle fresche, disponibili da ottobre a dicembre, si trovano in commercio anche secche (richiedono un ammollo di 2 ore); surgelate e precotte, da sbollentare per 1-2′; già lessate, in buste sottovuoto; in farina.

Le castagne affumicate sono essiccate a legna e cotte al forno. Si acquistano dai fruttivendoli ben riforniti

1 Ravioli di castagne, zucca e caffè

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50′ più 1 ora per essiccare le verdure
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g zucca mantovana
320 g farina 00
250 g castagne affumicate
80 g farina di castagne – **8** foglie di verza
4 cucchiai di caffè in polvere – **4** uova
amaretti secchi – burro – salvia – sale

MONDATE *e affettate finemente 100 g di zucca, meglio con la mandolina, poi eliminate le coste centrali delle foglie di verza e tagliatele a pezzi grossi; sistemate le 2 verdure ben stese su una teglia foderata di carta da forno e infornatele a 100 °C per circa 1 ora, finché non saranno croccanti.*
PULITE *dai semi il resto della zucca, tagliatela a pezzi, avvolgeteli in un foglio di alluminio e infornateli a 200 °C per 45-50′.*
SETACCIATE *in una ciotola le 2 farine e il caffè; unitevi le uova e impastate per qualche minuto, ottenendo un panetto elastico; sigillatelo in una ciotola con la pellicola e lasciate riposare in frigo per 30′.*
SFORNATE *la zucca e ricavatene la polpa.*
SBUCCIATE *le castagne, tenetene da parte 5-6, e frullate le altre con 250 g di polpa di zucca, 3 amaretti e un pizzico di sale, ottenendo un ripieno saporito.*
STENDETE *il panetto di pasta spesso 2 mm, poi tagliate le sfoglie in quadretti (7x7 cm) e ponetevi al centro una nocciola di ripieno.*
SPENNELLATE *con acqua i bordi di ogni quadretto, chiudeteli a triangolo, sigillateli bene e lessateli in acqua bollente salata per 3′.*
SCIOGLIETE *due grosse noci di burro in padella con 3 foglie di salvia e le castagne tenute da parte, spezzettate.*
SCOLATE *i ravioli, trasferiteli nella padella, poi serviteli con le verdure croccanti.*

2 Crema di castagne con polpettine

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 45′

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1 kg carne mista di manzo (tipo cappello del prete e bianco costato)
300 g castagne lessate e pelate
70 g pane raffermo – **60 g** porro
60 g mortadella – **3** gambi di sedano
1 carota – **1** cipolla – vino rosso – alloro
burro – pangrattato – pepe in grani
olio extravergine di oliva – sale

SISTEMATE *la carne in una grande pentola con la carota, 2 gambi di sedano, la cipolla, 2 foglie di alloro, 4-5 grani di pepe e una piccola presa di sale; coprite tutto con acqua fredda e cuocete per 3 ore dal bollore.*
AFFETTATE *il porro e un gambo di sedano, soffriggeteli in un velo di olio per 3-4′, poi unite le castagne, sfumate con un bicchiere di vino, infine bagnate con 500 g del brodo di cottura della carne, che avete sul fuoco, e cuocete per altri 45′.*
AMMOLLATE *il pane raffermo in una ciotola con un mestolo del brodo di cottura della carne.*
SGOCCIOLATE *la carne, ricavatene la polpa e frullatela con la mortadella, il pane ammollato e strizzato e un pizzico di sale. Modellate il composto fra le mani realizzando delle polpettine di 8-10 g l'una e passatele nel pangrattato.*
FRULLATE *la zuppa di verdure e castagne aggiungendo, all'occorrenza, altri 2-3 mestoli di brodo, ottenendo una crema.*
ROSOLATE *le polpettine in padella con una grossa noce di burro per 2-3′.*
DISTRIBUITE *la crema in piccole zuppiere e servitela con le polpettine e, a piacere, con crostini di pane tostato.*

Se raccogliete le castagne nel bosco, lasciatele asciugare per un paio di giorni al sole o in un luogo asciutto prima di cucinarle

Se le castagne vengono a galla durante la lessatura, significa che sono vecchie o umide. Le fresche restano sul fondo

3 Sformatino alle castagne e maionese di carote

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g ricotta
200 g panna fresca
150 g albumi (circa 5)
100 g castagne lessate e pelate
50 g grana grattugiato
50 g formaggio Gruyère Dop
3 carote – pane tostato – limone
senape – burro – farina
olio extravergine di oliva – sale

SMINUZZATE *con il coltello le castagne.* **TRASFERITE** *il trito di castagne in una ciotola con la ricotta, la panna, gli albumi, il grana, il gruyère grattugiato, un pizzico di sale e mescolate bene il composto.* **IMBURRATE** *e infarinate 8 stampini di alluminio (ø 7 cm), distribuitevi il composto, quindi sistemateli in una teglia dai bordi alti. Riempite la teglia di acqua arrivando a 3/4 dell'altezza degli stampini e infornate a 180 °C per 45-50'.* **MONDATE** *e lessate le carote, poi scolatele, lasciatele raffreddare e frullatele con 2 cucchiai di senape, il succo di un limone, un pizzico di sale e 50 g di olio, ricavando una salsa simile alla maionese.* **TOGLIETE** *dal forno gli sformatini, capovolgeteli per estrarli dagli stampi e serviteli con la maionese di carote, il pane tostato, un filo di olio e, a piacere, una grattugiata di formaggio Gruyère.* **LA SIGNORA OLGA** *dice che le castagne sono prive di glutine e molto nutrienti. Contengono, infatti, carboidrati, amidi, sali minerali e proteine, ma anche parecchie calorie: circa 200 kcal per 100 g di prodotto.*

4 Frittelle d'autunno

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 35-40 FRITTELLE
250 g farina di castagne
25 g uvetta
1/2 baccello di vaniglia
vino bianco – zucchero a velo
olio extravergine di oliva – olio di arachide

AMMORBIDITE *l'uvetta in un bicchiere di vino bianco, secco o dolce a piacere.*
RICAVATE *i semini della vaniglia tagliando il baccello a metà per il lungo e raschiandolo, e mescolateli in 300 g di acqua.*
TRASFERITE *la farina di castagne in una grande ciotola e versatevi sopra gradualmente l'acqua alla vaniglia, mescolando con la frusta fino a ottenere una pastella cremosa e liscia; aggiungetevi un cucchiaio di olio extravergine di oliva, amalgamate e lasciate riposare per 1 ora.*
AMALGAMATE *nella pastella altri 30 g di acqua e l'uvetta sgocciolata e ben strizzata.*
SCALDATE *abbondante olio di arachide in una casseruola bassa e larga; tuffatevi poca pastella per volta facendola cadere da un cucchiaio aiutandovi con un altro cucchiaino, e friggetela per mezzo minuto, finché non si rassoderà formando delle frittelle dorate.*
SGOCCIOLATE *via via le frittelle su carta da cucina, spolverizzatele con lo zucchero a velo e servitele subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare queste frittelle anche in versione salata come rustico accompagnamento a salumi e formaggi. In questo caso aggiungete un pizzico di sale nella pastella al posto della vaniglia e non spolverizzatele con lo zucchero ma, a piacere, con un altro pizzico di sale. La farina di castagne si acquista nei supermercati ben riforniti e nei negozi di articoli naturali e biologici.*

Macinando le castagne essiccate se ne ricava una saporita farina, che molti conoscono come "farina dolce"

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatto in apertura con le castagne Sandra Faggiano, nella ricetta della crema ciotola grande Le terre di Jo e ciotola piccola ASA Selection, piatto dello sformatino Sandra Faggiano, piatto delle frittelle Unomi Laboratorio di Ceramica e tovagliolo La Fabbrica del lino, piatti delle idee facili Unomi Laboratorio di Ceramica, base di legno in vendita da Orissa.

CRÊPE CON AGRUMI E CASTAGNE

Mettete a bagno 50 g di castagne secche per 2 ore, poi cuocetele in uno sciroppo preparato con 50 g di acqua e 50 g di zucchero, per circa 25′. Mescolate in una ciotola 30 g di farina di castagne, 30 g di farina 00 e 1 uovo, poi amalgamatevi 125 g di latte e 5 g di burro fuso, ottenendo un composto fluido; copritelo e ponetelo in frigo per 1 ora. Ungete di burro una padellina (ø 20 cm), versatevi un mestolino di composto e cuocetelo per 1′, ottenendo una crêpe; preparate così altre 5-7 crêpe. Pelate a vivo 1 arancia e 1 pompelmo, riduceteli in spicchi e rosolateli con le castagne sgocciolate dallo sciroppo per 4-5′. Farcite le crêpe con crema di nocciole o marmellata di arancia e completate con gli agrumi e le castagne.

Idee facili con le castagne

Un antipasto diverso per un buffet, una preparazione sotto spirito da gustare poco per volta e un dessert inedito per le serate in famiglia.

SPIEDINI DI MARRONI E PANCETTA

Incidete con un taglietto la superficie piatta di 12 marroni. Arrostiteli in padella, meglio in quella forata, per circa 30′. Lasciateli intiepidire, poi sbucciateli e rimuovete la pellicola, senza romperli. Sistemate su ogni marrone un ciuffo di rosmarino, poi avvolgete ciascuno in una fetta di pancetta e infilateli a tre a tre in 4 spiedini. Rosolateli in un velo di olio per 2-3′, giusto il tempo di abbrustolire la pancetta. Serviteli caldi irrorando, a piacere, con miele di castagno.

CASTAGNE SCIROPPATE AL RUM

Ricavate la scorza di 1 limone e di 1 arancia. Portate a bollore 400 g di zucchero in 400 g di acqua, ottenendo uno sciroppo; spegnete dopo 5′ e unitevi 100 g di rum, 2 baccelli di vaniglia, divisi a metà, e le scorze degli agrumi. Sbollentate 600 g di castagne surgelate precotte per 2′, poi scolatele e lasciatele asciugare su un canovaccio. Sterilizzate 4 vasetti da 150 g, riempiteli con le castagne e coprite con lo sciroppo e i suoi aromi. Chiudete i vasetti con i loro coperchi e fateli bollire immersi in acqua fino a 3/4 per 20′. Fate riposare le castagne per 20-30 giorni in un luogo fresco o in frigorifero prima di consumarle.

LE CASTAGNE

Piccole e tondeggianti, hanno buccia spessa, di colore marrone scuro con striature leggere. La pellicola interna si insinua nel seme, talvolta fino a dividerlo, e non si stacca facilmente. La polpa è grossolana, compatta e saporita. In Italia ne esistono centinaia di varietà, soprattutto in Piemonte, Toscana, Lazio e Campania.

I MARRONI

Più grossi e larghi, hanno buccia brillante color nocciola con striature evidenti e la parte basale chiara, detta ilo, di forma quasi rettangolare. La polpa si stacca facilmente dalla pellicola e all'assaggio è fine e dolciastra. Sono diffusi in Veneto, nelle zone di Cuneo, Torino e sull'Appennino tosco-romagnolo.

Brasare&stufare la carne

TUTTI I SEGRETI PER PREPARARE **UMIDI** SAPORITI E SUCCULENTI, CUCINANDO AL MEGLIO TAGLI INTERI O SPEZZATINI

Le differenze tra la stufatura e la brasatura sono oggi sempre meno nette, tanto che si può parlare più genericamente di lunghe cotture o di umidi. Questa "assimilazione" è dovuta soprattutto all'evoluzione degli strumenti e dei recipienti di cottura, che garantiscono risultati più efficaci di un tempo, quando la brasatura non poteva che avvenire tra le braci e la stufatura sopra una stufa. Oggi ciò che è più importante per la brasatura è una uniforme diffusione del calore, che può essere realizzata anche sul fornello con una buona pentola in ghisa; lo stufato, d'altra parte, che si caratterizzava per una cottura molto dolce, senza rosolatura, oggi prevede spesso una coloritura preventiva della carne a fuoco alto, che migliora il gusto: un'operazione semplice da realizzare con un fornello facilmente regolabile, più che con una stufa dal calore moderato e costante. La differenza principale tra le due tecniche, dunque, riguarda la concentrazione dei liquidi, maggiore e più violenta nei brasati, minore e più delicata negli stufati.

LA GIUSTA COTTURA

Sia la brasatura sia la stufatura sono considerate "stracotture", che puntano allo sfaldamento delle fibre e al rilascio quasi completo dei succhi: questi si mescolano al liquido di cottura e vengono poi riassorbiti dalla carne che così si reidrata e si ammorbidisce.

PROFUMI E SAPORI

Sono assicurati, oltre che dalla carne, dall'eventuale marinatura, dal liquido di cottura e dagli aromi aggiunti, come verdure, spezie ed erbe.

A CURA DI WALTER PEDRAZZI
REALIZZATO DA GIOVANNI ROTA
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

BRASARE

Il classico brasato al vino rosso

Si prepara solitamente con carni di manzo: i tagli migliori sono quelli ricchi di tessuto connettivo, che si scioglie con le lunghe cotture dando mostosità e morbidezza alla carne. Noi abbiamo scelto il pesce, ma sono adatti anche gli stinchi, la noce, il brione, il cappello del prete, la guancia e la coda.

Preparate una **marinata***: per 2 kg di carne, mescolate in una ciotola 2 gambi di sedano, 2 carote e 1 cipolla tagliati a pezzetti, pepe in grani, cannella, chiodi di garofano, un mazzetto di erbe aromatiche e 1 litro di vino rosso. Lasciatevi riposare la carne per 12 ore, poi scolatela e tamponatela per asciugarla bene.*

Filtrate il liquido della marinata e conservate da una parte il vino, dall'altra le verdure. Generalmente, se la carne non è selvatica e non è troppo ricca di sangue, il vino della marinata si può riutilizzare per la cottura. Diversamente, si elimina perché di sapore troppo intenso, e si utilizza vino nuovo. Procedete quindi alla rosolatura: **arrostite il pezzo di carne** *in una casseruola, a fuoco vivo, con un filo di olio, voltandolo su tutti i lati con una pinza, senza forarlo.*

La carne andrebbe rosolata in una **casseruola diversa** *da quella che si usa per brasare: questo consente di eliminare agevolmente i grassi bruciati. Spostate quindi la carne abbrustolita nella pentola per brasare, insieme alle verdure della marinata ed eliminate i grassi bruciati dalla casseruola.*

Deglassate la casseruola*: versatevi il vino della marinata e con esso sciogliete i succhi caramellizzati. Versate poi il liquido sulla carne in cottura. Se non volete un gusto troppo intenso, recuperate le spezie quando filtrate le verdure e raccoglietele in un sacchettino di garza che potrete unire di nuovo in cottura. Eviterete così di passarle insieme alle verdure quando preparerete la salsa. Infornate a 170 °C con il coperchio per 2 ore.*

LA RIDUZIONE DEI SUGHI

Quando la carne è cotta, si passano al passaverdure i pezzetti di sedano, carota e cipolla e si rimette il purè ottenuto in pentola. Si procede quindi ad addensarlo per formare una salsa.

Se con le verdure avete cotto anche una patata, la salsa risulterà sufficientemente densa. Altrimenti, fatela bollire per 5-6' con un cucchiaio raso di **amido di mais** *diluito in acqua. Oppure emulsionatela sciogliendovi un po' di burro. Non conviene ridurla per concentrazione, perché si accentuerebbero troppo i sapori, soprattutto delle spezie.*

Stinco di maiale alla birra

È un taglio che si prepara spesso brasato, oltre che arrostito: prima di cuocerlo ripulitelo dalle nervature superficiali, tagliandole intorno all'osso, in modo che la carne si possa ritrarre in cottura, liberandolo.

Rosolate lo stinco su tutti i lati, con un filo di olio, poi togliete la carne ed eliminate il grasso bruciato. Versate di nuovo in casseruola un filo di olio e **rosolatevi per 1-2' qualche cipollina***. Rimettete la carne in casseruola e aggiungete un rametto di erbe aromatiche.*

Bagnate la carne con circa **300 g di birra***, salate, coprite con il coperchio e infornate a 180 °C per circa 1 ora e 40'. Attenzione alla scelta della birra: meglio una tipologia non troppo luppolata che, concentrata, risulterebbe troppo amara. A meno che non vogliate proprio un sapore amaro che contrasti con la dolcezza del grasso, preferite una weiss, un po' più dolce delle altre birre.*

Ossibuchi di vitello alla milanese

Ottenuti tagliando trasversalmente lo stinco, vanno incisi con tagli lungo il bordo, per evitare che il tessuto connettivo, restringendosi in cottura, strizzi la carne. Il vitello, più delicato del manzo, cuoce in tempi più brevi, sul fornello.

Infarinate gli ossibuchi e rosolateli in un filo di olio; in un'altra padella rosolate sedano, carota e cipolla a pezzetti; salate la carne e unitela alle verdure; eliminate il grasso dalla padella della carne, **deglassatela** *con un bicchiere di vino bianco e versate il liquido sulla carne, insieme a un mestolo di brodo e un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Profumate con un mazzetto di rosmarino e salvia e cuocete con il coperchio per circa 1 ora. Completate con un trito di prezzemolo, aglio e scorza di limone (gremolata).*

STUFARE

Stufato al pomodoro

Questa cottura è molto usata nell'Italia centromeridionale, per preparare sughi saporiti per la pasta; la carne viene poi servita a parte come secondo.

Fondete in una casseruola un pezzetto di lardo, di pancetta o di un altro taglio grasso, e rosolatevi 1 cipolla a pezzettini insieme con 600 g di fusello di manzo. Salate, pepate, aggiungete 500 g di **passata di pomodoro** *e un mestolo di acqua (dosate la quantità in base alla densità della passata). Coprite e fate cuocere a fuoco dolce per circa 2 ore e 40'.*

Spezzatino di asino

La carne di asino è ottima nelle cotture in umido, in spezzatini stufati o in brasati. Simile alla carne di cavallo, è piuttosto magra, perciò bisogna scegliere i tagli adatti come la parte del cappello del prete. Si può stufare anche il pezzo intero, ma a bocconcini si abbrevia un po' la cottura.

Tagliate la carne a bocconi e metteteli in una marinata uguale a quella del brasato classico per 8-10 ore. Scolatela, asciugatela e infarinatela leggermente. Filtrate la marinata. Rosolate la carne in un velo di olio, poi procedete come per il brasato: trasferite la carne in una casseruola con le verdure e salatela. Eliminate il grasso e deglassate la pentola di rosolatura con la marinata, unitela alla carne e cuocete **a fuoco lento** *con il coperchio per 2 ore. Passate le verdure, addensate la salsa e servite.*

Coniglio in fricassea

Per le carni bianche, più delicate, servono tempi di cottura meno lunghi. La fricassea è una salsa che "lega" il sugo di cottura con latte (o panna) e tuorli. Si usa anche con pollame e vitello.

Rosolate il coniglio con un filo di olio. **Unite 1 cipolla tritata***, sale, 2 chiodi di garofano e un mazzetto di erbe. Bagnate con vino bianco e acqua e cuocete per 1 ora coperto. Togliete la carne, eliminate le erbe e frullate la cipolla con il sugo di cottura, nella casseruola. Sbattete in una ciotola* **2 tuorli con un bicchiere di latte** *e 2 gocce di limone. Versateli nel sugo frullato caldo, ma non bollente.*

Mescolate la salsa ottenuta per 2' **con il fuoco al minimo** *per evitare che si coaguli, fino a renderla cremosa. Unite di nuovo il coniglio e fatelo insaporire, sempre a fuoco basso, per altri 2'.*

Questi umidi sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il **7 settembre**

LO STILE IN TAVOLA Pentole in ghisa Le Creuset, casseruole per induzione Alessi.

Nella prossima puntata: **lessare le carni**

3 variazioni sulla sbrisolona

TIPICA DI MANTOVA, QUESTA RUSTICA TORTA DEVE IL NOME ALLA VOCE DIALETTALE *BRISA*, BRICIOLA. PERCHÉ È IN BRICIOLE CHE DEVE RESTARE L'IMPASTO. ED È PROPRIO QUESTO A CONFERIRLE LA SUA **PROVERBIALE FRIABILITÀ**

RICETTE ANGELO PRINCIPE
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Ricetta classica

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30' incluso il raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PICCOLE TORTE
100 g burro a temperatura ambiente più un po'
100 g zucchero più un po' – **100 g** farina di mais tipo fioretto
100 g farina 00 più un po' – **100 g** mandorle pelate
50 g nocciole sgusciate – **15 g** vino bianco – sale

Volutamente imperfetta

Già nel Cinquecento i contadini mantovani impastavano lo strutto con la farina di mais. Era questa la loro corroborante colazione, arricchita nei cento anni a venire con le nocciole, più economiche delle pregiate mandorle, lo zucchero, le uova o più spesso il vino bianco, perché non tutti avevano il pollaio. Più tardi la ricetta arrivò alla corte dei Gonzaga dove vennero aggiunte spezie, aromi e mandorle. Oggi lo strutto è sostituito dal burro e parte della farina di mais da quella 00, ma a restare uguale è la lavorazione grossolana. Una volta cotta, la sbrisolona, declinata anche in *sbrisulona*, *sbrisolina*, *sbrisolada* o *sbrisulada*, si spezza, di rigore, con le mani o con il manico del coltello.

COME SI FA

1 FRULLATE *non troppo finemente 50 g di mandorle con le nocciole e lo zucchero.*

2 MESCOLATE *sulla spianatoia la farina di mais con un pizzico di sale, poi unitevi il burro spezzettato e la frutta secca frullata con lo zucchero.*

3 AMALGAMATE *gli ingredienti con la punta delle dita senza mai compattare l'impasto, che dovrà risultare sbriciolato (tipo crumble).*

4 AGGIUNGETE *all'impasto la farina 00 e proseguite a lavorare con la punta delle dita fino a ottenere un composto ancora più sbriciolato e asciutto, quasi sabbioso.*

5 UNITE *il vino, poco alla volta.*

6 PROSEGUITE *a impastare, a mano a mano che versate il vino, per riportare la consistenza da asciutta e sabbiosa a sbriciolata e umida.*

7 FODERATE *di carta da forno una teglia da forno e adagiatevi sopra 2 anelli (ø 18 cm) imburrati e infarinati all'interno, oppure usate 2 tortiere classiche foderate di carta da forno. Distribuite negli anelli o nelle tortiere il composto sbriciolato, facendolo cadere a pioggia dalle mani e formando uno strato spesso circa 1,5 cm.*

8 DECORATE *le torte con il resto delle mandorle, intere o tagliate a lamelle, poi spolverizzatele con una cucchiaiata di zucchero.*

9 INFORNATELE *a 180 °C per 30', finché la superficie non sarà dorata; sfornatele, lasciatele raffreddare, quindi sformatele e servitele spezzandole con le mani.*

Le tre variazioni *alle pagine seguenti*

FARCITA

Con crema e ananas

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 2 ore di congelamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
250 g ananas pulito – **250 g** latte
250 g zucchero più un po' – **150 g** burro
100 g farina di mandorle gluten free
100 g farina di mais tipo fioretto gluten free
65 g amido di mais gluten free
50 g fecola di patate gluten free
15 g amido di riso gluten free – **1** uovo
1 tuorlo – baccello di vaniglia – limone

COMINCIATE *a impastare, a mano o nella ciotola impastatrice, la farina di mandorle con 100 g di zucchero, 100 g di burro, la farina di mais, 50 g di amido di mais, la fecola e la scorza grattugiata di 1/2 limone; poi aggiungete il tuorlo e proseguite a lavorare finché non otterrete un panetto compatto tipo la pasta frolla. Avvolgetelo nella pellicola, dandogli forma cilindrica, e fatelo rassodare in freezer per circa 2 ore.*
TAGLIATE *a metà per il lungo il baccello di vaniglia, raschiatene i semi e mescolateli in una ciotola con l'uovo, 100 g di zucchero, 15 g di amido di mais e l'amido di riso.*
PORTATE *a bollore il latte con il baccello di vaniglia raschiato e la scorza grattugiata di 1/2 limone, poi filtratelo, versatelo sul composto di uovo, sbattete energicamente con la frusta e riportate tutto sul fuoco basso, mescolando di continuo senza mai far riprendere il bollore e togliendolo non appena il composto raggiungerà la consistenza della crema pasticciera. Trasferite la crema in una ciotola, copritela con un foglio di carta da forno, che sia a contatto con la crema, e lasciatela raffreddare in frigo per circa 30'.*
TAGLIATE *la polpa di ananas a cubetti, rosolateli in padella con 40 g di burro e, non appena saranno teneri, aggiungete 50 g di zucchero e caramellateli per 2-3'.*
IMBURRATE *2 tortiere (le nostre sono 15x15 cm, ma potete sceglierle tonde ø 15 cm).*
GRATTUGIATE *l'impasto che avete congelato con la grattugia a fori grossi. Distribuite le scaglie ottenute sulla base delle tortiere, formando uno strato irregolare spesso 1,5 cm. Versate la crema pasticciera sullo strato di impasto, lasciando un po' di spazio libero dal bordo in modo che non vi si attacchi in cottura, poi proseguite con i dadini di ananas e finite con un altro strato di scaglie di impasto dello stesso spessore.*
COSPARGETE *le torte con poco zucchero e infornatele a 170-180 °C per 40-45'.*
SFORNATE, *lasciate raffreddare e servite, a piacere, con fettine di ananas fresco.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la tecnica di congelare e grattugiare l'impasto della sbrisolona è usata in pasticceria per preparare torte farcite, su più strati, in modo uniforme. Se preferite usare la tecnica classica otterrete un risultato più rustico e meno omogeneo.*

SALATA

Mignon al formaggio con frittatine

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20' più 2 ore di congelamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 MIGNON
200 g carote – **200 g** zucchine
125 g farina 00 – **100 g** mandorle pelate
100 g burro ammorbidito più un po'
75 g farina di mais tipo fioretto
50 g piselli surgelati – **50 g** panna fresca
50 g latte – **25 g** zucchero – sale – pepe
25 g grana grattugiato – **2** uova – **1** tuorlo
rosmarino – timo – olio extravergine di oliva

FRULLATE *le mandorle con lo zucchero, gli aghi di un rametto di rosmarino e le foglie di 2 rametti di timo; impastate il trito con il burro, il grana, il tuorlo, la farina di mais e in ultimo la farina 00, ricavando un panetto omogeneo; dategli forma cilindrica, sigillatelo nella pellicola e ponete in freezer per circa 2 ore.*
LESSATE *i piselli in acqua bollente per 1'.*
MONDATE *e tagliate a dadini minuscoli le carote e le zucchine; rosolate le carote in padella con un filo di olio per 4', poi unite le zucchine e proseguite per 2'.*
SBATTETE *in una ciotola le uova con il latte, la panna, un pizzico di sale e di pepe.*
DISTRIBUITE *le verdure in piccoli stampi imburrati (noi abbiamo usato 2 stampi multipli di silicone da 15 semisfere di ø 4 cm), copritele con il composto di uova e infornate a 150-160 °C per circa 15', ottenendo delle frittatine.*
GRATTUGIATE *l'impasto congelato con la grattugia a fori grossi, distribuitelo in 2 stampi multipli (i nostri sono da 15 pezzi di ø 5 cm) e infornateli a 170-180 °C per 15': per praticità potete preparare un'unica base e un'unica frittata e tagliarle a quadretti da tiepide.*
SFORNATE, *fate intiepidire e servite le frittatine sopra le mini sbrisolone.*

LO STILE IN TAVOLA Piatto della sbrisolona classica, vassoi in ardesia delle barrette e della sbrisolona con crema di ananas, piatto azzurro dei mignon al formaggio Menu A/S.

Potete ricoprire le barrette con il cioccolato che preferite: bianco, al latte, fondente o al gianduia

GLASSATA

Barrette al pistacchio e cioccolato bianco

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15′ più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g cioccolato bianco
150 g burro più un po′
150 g farina 00 più un po′
150 g pistacchi pelati – **125 g** zucchero
50 g farina di mais tipo fioretto
2 g lievito in polvere per dolci
2 tuorli – **1** baccello di vaniglia

FRULLATE *100 g di pistacchi con lo zucchero, raccogliete il trito in una grande ciotola con il burro, la farina di mais, il lievito, i tuorli, i semi raschiati dal baccello di vaniglia aperto a metà per il lungo, la farina 00 e impastate con la punta delle dita, ottenendo un impasto molto sbriciolato.*
IMBURRATE *e infarinate 2 stampi rettangolari (i nostri sono 12x18 cm) oppure usatene uno solo lungo il doppio. Distribuitevi l'impasto facendolo cadere a pioggia dalle mani e formate uno strato spesso 2-3 cm, senza compattarlo.*
INFORNATE *a 170-180 °C per 30-35′, poi sfornate e lasciate intiepidire.*
SFORMATE *i dolci, tagliateli in 12 barrette (12x3 cm) e fatele raffreddare.*
TRITATE *o frullate gli altri 50 g di pistacchi.*
FONDETE *a bagnomaria il cioccolato, fatelo intiepidire, quindi colatelo sulle barrette di sbrisolona e spolverizzatele con i pistacchi tritati. Ponetele in frigo per circa 1 ora, finché il cioccolato non si sarà indurito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per una copertura più lucida e croccante, potete temperare il cioccolato bianco prima di colarlo: fondetene 2/3 a bagnomaria, portandolo a 40 °C, poi spegnete, unitevi il rimanente cioccolato e mescolate finchéla temperatura non si abbasserà a 28-29 °C.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **5 settembre**

Eccellenze alla corte di Modena

SOTTO LA GHIRLANDINA SONO NATI GLI AMBASCIATORI PIÙ ACCREDITATI DEI MOTORI, DELLA LIRICA E DELLA CUCINA NAZIONALE. A RIPROVA CHE QUI **L'ARTE DEL VIVERE** NON HA RIVALI

TESTO LAURA FERRARI K.

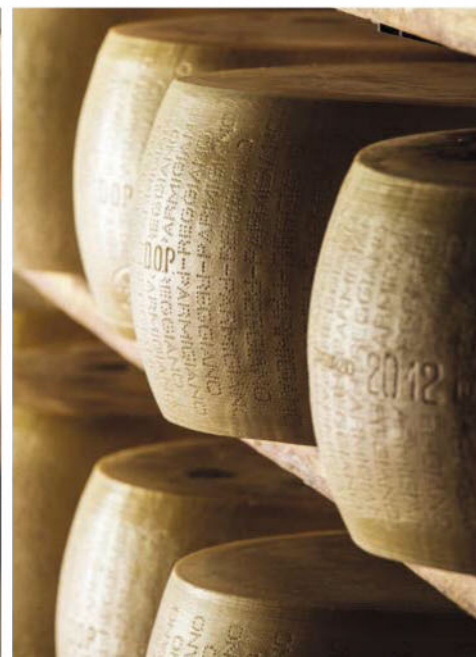
A VIA PERVIA *è il motto che accompagna lo stemma di Modena dal 1518.* Racchiude in due parole l'essenza di una città che ancora oggi vuole "aprire una via agevole dove il percorso è altrimenti difficile", facilitando quanto possibile il mestiere del vivere. Lo si intuisce non appena ci si incammina sotto i portici della via Emilia. Che si parta dal **teatro Storchi** o dal **Palazzo dei Musei**, sede di numerose istituzioni culturali tra cui la Galleria Estense, il colonnato scandisce l'eco dei passi sul pavimento lastricato, mentre i pensieri si distendono sotto le volte, distratti di tanto in tanto da fragranze golose e vetrine opulente.

Maltempo o canicola non infastidiscono i passanti, si fermano qualche metro più in là. Il rischio è di inciampare in stereotipi *casarecci*, senza andare oltre. Ma *pan, parsot e lambrosc* (pane, prosciutto e lambrusco), ben oltre lo slogan azzeccato e ruspante, portano con sé una sapienza antica e vitale. Basti pensare che tutte le principali fonti storiche in materia di gastronomia emiliana appartengono al periodo estense e fanno riferimento in particolare a Modena, quando, alla fine del '500, divenne la capitale del Ducato. A quell'epoca, Giovanni Francesco Ziusti, maestro nell'arte di lavorare la carne di maiale, risultava già iscritto alla "Lista dei Lardaruoli e Salsicciari".

Oggi quella "bottega" esiste ancora e oltre quattrocento anni di attività ne fanno la salumeria più antica d'Europa. Negli stessi anni l'Acetaia Giusti stabilisce il canone della produzione dell'**aceto balsamico**. I discendenti della stessa famiglia hanno condotto l'azienda fino a noi, accudendo per generazioni, generazioni di microrganismi. Una vitalità che si ripropone in scala ridotta nel lavoro instancabile di acetobatteri che colonizzano batterie di botticelle sempre più piccole; nei fermenti lattici addizionati al latte destinato a trasformarsi in **parmigiano reggiano**; nei lieviti che trasformano lentamente gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, donando al

→

QUOTIDIANA FELICITÀ SOPRA: i portici della via Emilia sono la spina dorsale della città, dove passeggiare implica un moto dell'anima, prima che del corpo. SOTTO, DA SINISTRA: in modenese *turtlèin*, il tipico formato di pasta ripiena resta il simbolo dell'abbondanza; il matraccio e la candela utilizzati per l'esame dell'aceto balsamico tradizionale; l'azienda Hombre, della famiglia Panini, produce Parmigiano Reggiano Dop biologico. A SINISTRA: piazza Grande, il cuore della città, è stata annoverata nella lista Unesco dei Patrimoni dell'Umanità, insieme al Duomo di San Geminiano, con la torre Ghirlandina.

Fotografie di Francesco Iacobelli/AWL Images, Marc Chapeaux/AGF, Alamy/IPA, Matteo Carassale

"La passione permette di sopportare amarezze e rinunce

PRODOTTI DI ZONA

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop

Per fregiarsi del titolo occorrono almeno 12 anni di invecchiamento in botti di legno. Il mercato lo premia con prezzi che oscillano tra 500 e 1500 euro al litro.

Vademecum

DOVE MANGIARE E COMPRARE

- **PREMIATA SALUMERIA GIUSTI**
Ogni prodotto è frutto di una selezione fondata sui rapporti diretti con i produttori. Per un assaggio sul posto delle specialità e dei vini, dal 1989 ci si siede a L'Hosteria. *www.hosteriagiusti.it*

- **FRANCESCHETTA58**
Il bistrot di Massimo Bottura guidato da Bernardo Paladini offre piatti sulle sintonie del comfort food e sfiziosi menu a pranzo; "smart lunch" a 19 euro. *franceschetta58.it*

- **ALDINA E TRATTORIA ERMES**
La storica titolare non c'è più, ma la trattoria al primo piano di via Albinelli 40 mantiene integro il suo fascino: cucina di una volta in un'atmosfera molto familiare. Fa il pari con l'Aldina la Trattoria Ermes, in via Ganaceto 89; qui il mitico oste insieme alla moglie Bruna allunga i piatti della tradizione insieme a qualche scappellotto riservato agli amici. In entrambi si va senza prenotare.

DOVE SOGGIORNARE

- **CANALGRANDE HOTEL**
Hotel di lusso nel cinquecentesco palazzo Schedoni: comfort ed eleganza a due passi da piazza Grande, con terrazza e giardino. *www.canalgrandehotel.it*

- **QUARTOPIANO**
B&B de Charme in centro, con mansarde e una caratteristica "altana" per la colazione da cui si può godere una suggestiva vista sulla Ghirlandina e sui tetti della città. *www.bbquartopiano.it*

- **IL FONTICOLO**
Nella caratteristica piazza della Pomposa, room & breakfast con tre suite arredate a tema e dotate di ambiente cucina separato e ben attrezzato. *www.fonticolo.com*

GLI ALTRI INDIRIZZI

Azienda agricola Bio Hombre www.hombre.it
Acetaia Giusti www.giusti.it
Monari Federzoni www.monarifederzoni.it
Osteria Francescana www.osteriafrancescana.it
Casa Museo Luciano Pavarotti www.casamuseolucianopavarotti.it
Museo Casa Enzo Ferrari museomodena.ferrari.com

→

Lambrusco quell'infinità di bollicine. Instancabile come le mani delle *rezdore*, letteralmente "reggitrici", che piegano sul mignolo sterminati taglieri di **tortellini**, ma che per lavorare la pasta impiegano il movimento ritmico di tutto il corpo.

Il suo colore è il giallo, il calice è frizzante, il gusto un po' agrodolce, la voce è tenorile, la scuderia ha cavalli d'acciaio: la città della Ghirlandina (la torre che affianca il Duomo è così chiamata per il doppio giro di balaustre che incoronano la guglia, "leggiadre come ghirlande") ha una personalità che non passa inosservata. Ci invita ancora a passeggiare per corso **Canalgrande** e corso **Canalchiaro**, dove si affacciano le case più antiche; a fare salotto sotto i portici del Collegio San Carlo; a percorrere il quartiere medievale intorno a via **Sant'Eufemia** fino a vicolo Coccapani; a non perdere il **Palazzo Ducale** che ospitò la corte Estense, esordio architettonico del barocco, oggi sede della più prestigiosa Accademia Militare d'Italia. Ma il primato di Modena più apprezzato è quello che ne fa

→

Fotografie di Alamy/IPA, Naphtalina, Paolo Terzi, Venturelli/Getty Images

PROTAGONISTI PER VOCAZIONE IN ALTO: lo chef Massimo Bottura, vincitore del World's 50 Best Restaurants, con la moglie Lara Gilmore; sotto, il suo piatto "Oops Mi è caduta la crostata al limone". A SINISTRA: le crescentine, tipiche focaccine fritte, pronte per essere farcite; la Casa Museo Luciano Pavarotti fa rivivere la carriera di "Big Luciano". SOTTO: il Museo Casa Enzo Ferrari comprende, oltre alle bellissime sale espositive, anche la casa-officina in cui nacque e lavorò il fondatore.

che l'ambizione non giustificherebbe in alcun modo" (Enzo Ferrari)

OPULENTO CONTADO SOPRA: nel centro storico, il Mercato Albinelli da 85 anni espone tra le sue bancarelle i prodotti della cultura e della cucina modenesi; tra acquisti, assaggi e chiacchiere, ogni settimana sotto le eleganti volute in ferro lavorato passano trentamila visitatori. Tra i banchi più appetitosi, quello della Gastronomia dei Fratelli Manzini riserva al baccalà un posto d'onore, al naturale oppure pronto da magiare, mantecato o fritto. A SINISTRA, DALL'ALTO: un calice di Lambrusco della Cantina Chiarli, fondata nel 1860 e ancora gestita dalla stessa famiglia, che imbottiglia vino e tradizione, fermando il tappo di sughero con uno spago. Bassorilievi del XII secolo del portale dell'abbazia romanica di Nonantola, a 10 chilometri da Modena. Il complesso benedettino possedeva proprietà terriere molto estese, che furono oggetto di vaste opere di bonifica.

Fotografie di Colin Dutton/SIME, De Agostini/A. De Gregorio/Getty Images, Susan Wright

→
la provincia del Vecchio Continente più ricca di prodotti a denominazione di origine Dop e Igp. Un record che invita i visitatori a spingersi fuori porta, alla scoperta dei luoghi dove nascono le eccellenze alimentari diventate un fiore all'occhiello nazionale. E che porge l'occasione per visitare gli imponenti castelli feudali della "bassa", dove adesso si addensano le prime brume novembrine. Tra questi, quello dei Pico a Mirandola, dei Pio a Carpi, la Rocca Estense a San Felice e il castello di Campori a Soliera. O per addentrarsi sull'**Appennino Tosco Emiliano** alla ricerca della regina delle crescentine. Due le gite a cui non si può rinunciare: **Vignola**, paese famoso per la sua ciliegia, la Rocca dei Contrari e la torta Barozzi, una friabile placca bruna di mandorle, arachidi e cioccolato, nata alla fine dell'Ottocento nella Pasticceria Gollini; **Nonantola**, sede dell'importante abbazia benedettina, teatro di eroiche attività durante la resistenza: qui si deve assaggiare il **bensone**, un antico dolce farcito con il ***savòr***, composta di frutta di origini contadine, da tocciare in un ***bicér ad lambròsc*** rosso rubino.

Anche se non passavano da queste parti le tappe imperdibili del Grand Tour, sono valide oggi ancora più di un tempo le ragioni che fecero dire a Stendhal, scrittore francese innamorato del nostro Paese, "Ho pranzato a Modena, la più pulita e gaia città italiana che ho finora visitato".

LA RICETTA TIPICA

Sono una sorta di CRESPELLE sottili e croccanti, antico cibo povero della tradizione modenese, di cui si hanno notizie già nel XIII secolo. Molto conviviali, vanno fatti al momento: l'ideale è prepararli a uno a uno, durante una cena tra amici.

Borlenghi

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 1 ora e 30' di riposo dell'impasto

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **250 g** farina
- **150 g** Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- **80 g** lardo più un po'
- **1 l** acqua
- **1** uovo
- **1** rametto di rosmarino
- **1** spicchio di aglio
- sale

ROMPETE *l'uovo in un recipiente capiente, mischiatelo con la frusta e usatene metà; aggiungetevi un po' di acqua fredda, continuando a mescolare con la frusta, quindi unite la farina, una presa di sale e il resto dell'acqua, a poco a poco, continuando a mescolare energicamente, finché non otterrete un impasto di consistenza molto liquida, chiamato "colla".*
FILTRATE *l'impasto con un colino per eliminare eventuali grumi, quindi fatelo riposare in frigorifero per 1 ora e 30'.*
TRITATE *il lardo con l'aglio e il rosmarino e scaldatelo leggermente, in modo da ottenere una crema omogenea.*
UNGETE *il fondo di una padella antiaderente(ø 20 cm circa) con il bordo basso con una fetta di lardo e, quando è ben calda, versate mezzo mestolo di impasto, distribuendolo velocemente in modo omogeneo con l'aiuto di una spatola.*
CUOCETE *il borlengo a fiamma bassa per 2', quindi alzate la fiamma e proseguite la cottura per un altro minuto, poi girate il borlengo, avendo cura di non romperlo, e cuocetelo a fiamma bassa per altri 30 secondi.*
SPENNELLATE *ciascun borlengo con il trito di lardo, cospargetelo con un cucchiaino abbondante di Parmigiano Reggiano, piegatelo in quattro e servitelo subito.*
RIPETETE *l'operazione finché non avrete esaurito l'impasto, ottenendo così circa 24 borlenghi.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIA BEATRICE PRADA

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **2 settembre***

Piaceri di cantina

BIANCHI PROFUMATI, VALIDI TESTIMONI DEI TERRITORI DI PRODUZIONE, UN ROSÉ CHE NASCE IN MONTAGNA, BOLLICINE PER **BRINDISI IMPORTANTI**. E POI I ROSSI, AMICHEVOLI O DA VERI INTENDITORI

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

Per la tavola quotidiana

1 PIEMONTE
Dolcetto d'Asti Centofilari 2014 Azienda Vitivinicola Baretta
(7 euro). Ecco il vino della tradizione e della **quotidianità piemontese**: con un bel colore rosso rubino e un profumo vinoso, ha grande versatilità in tavola e prezzo corretto. Si serve a 15-17 °C.
BUONO CON: ***spezzatino di manzo e patate, faraona al forno, verdure ripiene.***
Fontanile (AT), tel. 0290782696, www.centofilari.it

2 TRENTINO
Schiava 2015 Zanotelli
(8 euro). Sui **ripidi vigneti** della Valle di Cembra, la famiglia Zanotelli perpetua con successo la storica coltivazione dell'uva schiava, producendo questo rosato leggero e piacevole. Si serve a 14-15 °C.
BUONO CON: ***speck, pollo allo spiedo, pesce di lago.***
Cembra (TN), tel. 0461683131, www.zanotelliwines.com

3 VENETO
Bardolino Classico 2014 Bigagnoli *(6 euro)*. Un rosso fresco e sapido, con profumi di viola e lampone, di una piccolissima azienda, nata quattro anni fa sul **lago di Garda**. Si serve a 14-15 °C.
BUONO CON: ***pasta e fagioli, polenta e baccalà, petto di pollo alla griglia.***
Calmasino di Bardolino (VR), tel. 3495633093, www.bigagnoliwines.com

4 CALABRIA
Santa Chiara 2015 Tenuta Terre Nobili *(10 euro)*. **Coltivazione bio** e tipicità caratterizzano questo bianco da uve greco, sapido e agrumato. Si serve a 10-12 °C.
BUONO CON: ***grigliata di pesce, spigola al sale.***
Montalto Uffugo (CS), tel. 3205777542, www.tenutaterrenobili.it

DA UN ANTICO VITIGNO PORTATO DAGLI ELLENICI IN MAGNA GRECIA

Belle maniere

DI FIAMMETTA FADDA

C'È DEL NUOVO ALL'ORA DEL TÈ

Negli ultimi anni sono nati molti "nuovi pasti": dal brunch all'happy hour. Sembra invece scomparsa l'ora del tè, destinata a signore in chicchera e piattino che non esistono più. Peccato, in fondo era un momento ricco di fascino e una palestra di belle maniere.

Con grande piacere posso invece affermare che il tea-time, rito importato dall'Inghilterra, gode di ottima salute. Perché è proprio da lì, da dove è partito, che si è evoluto. Non sono ancora molti i locali, qui da noi, che lo hanno adottato, ma il fenomeno è in progress. A Londra l'ora del tè è in realtà l'ora di un calice di Champagne o di un cocktail che del tè contiene poco più del profumo e del ricordo. Al Mark's di Hix Soho, Nick Strangeway, mixologo-guru, ne ha elaborato una serie in cui il tè al gelsomino esalta la tequila e il tè nero profuma di whisky. Tra i vantaggi: un po' di alcol migliora l'umore ed evita il sovraccarico calorico del vassoio dei pasticcini. Per trovare il locale giusto, basta guardare se la sala da tè è provvista (come ormai quasi sempre) anche di cocktail bar. E poi chiedere con la disinvoltura di chi sa di essere all'avanguardia.

Fotografia di Riccardo Lettieri

Ci trovate anche su facebook.com/agnelloemanzogallese twitter.com/welshlambbeef

Etichette d'eccezione

1 TRENTINO

San Leonardo 2010
Tenuta San Leonardo *(50 euro)*. Un'etichetta vanto dell'enologia italiana, a base di cabernet sauvignon e franc, merlot e carmenère, capace di invecchiare per anni, acquistando una **complessità straordinaria**. Questa annata sfoggia profumi di grande eleganza e un gusto molto equilibrato. Artefici ne sono i marchesi Guerrieri Gonzaga, custodi dal 1724 di un'affascinante tenuta, la cui visita vale il viaggio per lo splendido parco, l'antica chiesa affrescata e la curiosa collezione di trattori. Si serve a 16-18 °C.

***BUONO CON:* lumache con polenta, cacciagione, anatra arrosto, formaggi stagionati di latte vaccino.**
Avio (TN), tel. 0464689004, www.sanleonardo.it

2 LOMBARDIA

Franciacorta Non Dosato Bagnadore Riserva 2009
Barone Pizzini *(35 euro)*. Barone Pizzini è stata la prima azienda di Franciacorta a credere nella coltivazione biologica, fungendo da esempio per l'intera denominazione. Il Bagnadore Riserva, **etichetta di punta** della cantina, è prodotto solo nelle migliori annate, con uve chardonnay e pinot nero, e affina sui propri lieviti per circa 70 mesi. Aroma e gusto sono complessi e sfaccettati, con note sapide e agrumate e una lunga persistenza. Si serve a 8-10 °C.

***BUONO CON:* orata al forno, ossobuco alla milanese, formaggi stagionati.**
Provaglio d'Iseo (BS), tel. 0309848311, www.baronepizzini.it

GRANDE VINO DI STILE BORDOLESE, SARÀ UN GRADITO REGALO PER OCCASIONI SPECIALI

Da non perdere

UN ROSSO VELLUTATO E AVVOLGENTE, IDEALE PER ROBUSTE CENE D'AUTUNNO

1 VENETO

Conegliano Valdobbiadene Brut Crede Bisol *(20 euro)*.
Il terreno, ricco di **arenaria marina**, detta "crede", è il segreto degli eleganti profumi fruttati e floreali di questo Prosecco, a base di uve glera, arricchite da una piccola percentuale di pinot bianco e di verdiso. Il sapore, fresco e molto armonico, ricorda la mela e la pera. Si serve a 8 °C.

***BUONO CON:* insalata russa, ravioli ricotta e spinaci, tempura di gamberi e verdure.**
Santo Stefano di Valdobbiadene (TV), tel. 0423900138, www.bisol.it

2 VENETO

Lugana Sansonina Vigna del Moraro Verde 2014 Zenato
(18 euro). È al **primo anno di produzione** questo Lugana, che nasce da vigne vecchie ed è vinificato con la fermentazione spontanea delle uve, senza cioè l'aggiunta di lieviti selezionati, per ottenere maggiore tipicità. È un bianco con aromi di frutta esotica, miele e mandorle, il sapore è asciutto ed equilibrato. Si serve a 14-16 °C.

***BUONO CON:* risotto con pesci di lago, tartare di salmone, arrosto di tacchino.**
Peschiera del Garda (VR), tel. 0457550300, www.zenato.it

3 SICILIA

Rosso Sicilia Ammasso 2014 Barone Montalto
(15 euro). "Ammasso", come il nome della tecnica di cantina, che prevede un parziale **appassimento** delle uve da vinificare. Nasce così questo vino, da vitigni in parte siciliani e in parte internazionali, che ha un profumo opulento, con note di frutta rossa candita, e un sapore morbido e tostato. Si serve a 14-16 °C.

***BUONO CON:* lasagne al ragù, melanzane alla parmigiana, anatra arrosto.**
Santa Ninfa (TP), tel. 0543781233, www.baronemontalto.it

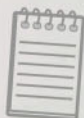
LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere Riedel.

Fotografia di Ronny Kiaulehn

ROMPI IL GHIACCIO... CUCINA CON AMORE!

Mini blinis finger food con avocado, mazzancolle e salmone affumicato

Da Picard

- 8 mini blinis
- 1 busta di avocado a cubetti
- 4 mazzancolle tropicali precotte
- 1 busta di carpaccio di salmone affumicato

In dispensa

- 1 pomodoro
- 1 lime
- 1 peperoncino
- 1 cipollotto
- sale q.b.
- erba cipollina per decorare

Per 4 persone

Scongelamento

- Per l'avocado e blinis: seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Per le mazzancolle: passarle 5 minuti sotto l'acqua fredda, asciugarle leggermente e cuocerle immediatamente come da indicazioni.
- Per il salmone: passare l'involucro di plastica sotto l'acqua fredda per 5 minuti e lasciare a temperatura ambiente fino al momento dell'impiattamento.

Preparazione

Mettere i cubetti di avocado in una terrina e schiacciarli con una forchetta.
Aggiungere il succo di lime, il pomodoro tagliato a cubetti, il cipollotto e il peperoncino tritati finemente e un pizzico di sale.
Mescolare il tutto per ottenere un perfetto guacamole.
Saltare velocemente in padella le mazzancolle .
Tagliare a metà le fette di salmone affumicato.

Presentazione

Mettere su 4 blinis un cucchiaino di guacamole, una mazzancolla e decorare con l'erba cipollina.
Preparare gli altri 4 blinis allo stesso modo, ma con una fettina arrotolata di salmone affumicato.
Disporre dei fili di erba cipollina sul fondo di un piatto e adagiare i finger food.

40 NEGOZI IN ITALIA

PIÙ ZUCCHERINA

Il nostro cuoco ha scelto di aggiungere nel rösti la patata dolce, che tutti conosciamo come *patata americana*, per via del suo sapore particolare simile a quello della zucca che ben si sposa con il gorgonzola piccante.

1

Antipasti

Elegante, rustico, esotico. Tante alternative per scegliere un **INIZIO IN ARMONIA** col tono delle portate che verranno. Con l'accortezza che non contengano gli stessi ingredienti

RICETTE GIOVANNI ROTA **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Rösti di patate e carote con mousse al gorgonzola

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g patate – 150 g panna fresca
150 g gorgonzola piccante
150 g patate americane
50 g carote
50 g burro – timo – sale

PULITE *e tagliate a pezzetti il gorgonzola; scioglietelo in una pentolina con la panna, a fuoco molto basso, in modo che non raggiunga mai il bollore, altrimenti il composto potrebbe separarsi. Spegnete non appena otterrete la consistenza di una crema e lasciatela raffreddare in frigo per 1 ora.*
SBUCCIATE *le patate, le patate americane e le carote, grattugiatele con la grattugia a fori grossi, quindi mescolatele insieme.*
FONDETE *il burro in una padella (ø 26 cm), distribuitevi le patate e le carote grattugiate, compattandole bene con la forchetta e dando loro la forma di un disco regolare e omogeneo, senza spazi vuoti (rösti). Cuocetelo per 5′, poi voltatelo e cuocetelo per altri 5′.*
MONTATE *la crema al gorgonzola con la frusta rendendola ariosa come una mousse.*
SALATE *il rösti e servitelo con la mousse fredda di gorgonzola e foglioline di timo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le patate più adatte per la preparazione del rösti sono quelle a pasta gialla, meglio se un po′ vecchie, perché meno ricche di acqua e più ricche di amido. A differenza di quelle bianche non si sfaldano in cottura, trattengono bene l'umidità, cuocendo più velocemente, e restano ben compatte e "legate".*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Oltrepò Pavese Pinot Grigio**
- **Pomino Chardonnay**
- **Contea di Sclafani Ansonica**

LO STILE IN TAVOLA

Piattino bianco del rösti, piatto ovale del baccalà, ciotoline della seppia, piattini decorati della panna cotta e della pasta fillo GioveLab, piatto delle uova ASA Selection, tovaglioli tinta unita Society Limonta, padella del rösti Le Creuset; padella Moneta.

Scuola di cucina

IL RÖSTI CLASSICO

Insieme alla fondue e alla raclette questo tortino di patate è uno dei piatti più apprezzati della cucina elvetica. Era la prima colazione dei contadini della Svizzera tedesca, poi la sua diffusione si è estesa a tutto il paese tanto da diventare un simbolo nazionale. E poiché le patate vanno arrostite in padella, il nome del piatto deriva proprio dal verbo *rösten*, arrostire. Di rösti ne esistono molte varianti, con cipolle, pancetta, formaggio, uova ed erbe aromatiche, ma la ricetta classica prevede l'utilizzo di sole patate, crude o scottate.

a **Pelate 250 g di patate e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Sciogliete 30 g di burro in una padella (ø 22 cm), distribuitevi le patate grattugiate e compattatele bene con la spatola o con la forchetta, creando un disco dai bordi regolari e senza spazi vuoti. Cuocetelo a fuoco medio per 5′, alzando la fiamma negli ultimi secondi in modo da creare una crosticina dorata.**

b-c-d **Coprite la padella con il coperchio o con un piatto, tenetelo fermo con una mano e con l'altra ribaltate la padella, afferrandola dal manico, in modo da voltare il rösti. Fatelo scivolare di nuovo nella padella e cuocetelo per altri 2-3′.**

A

B

C

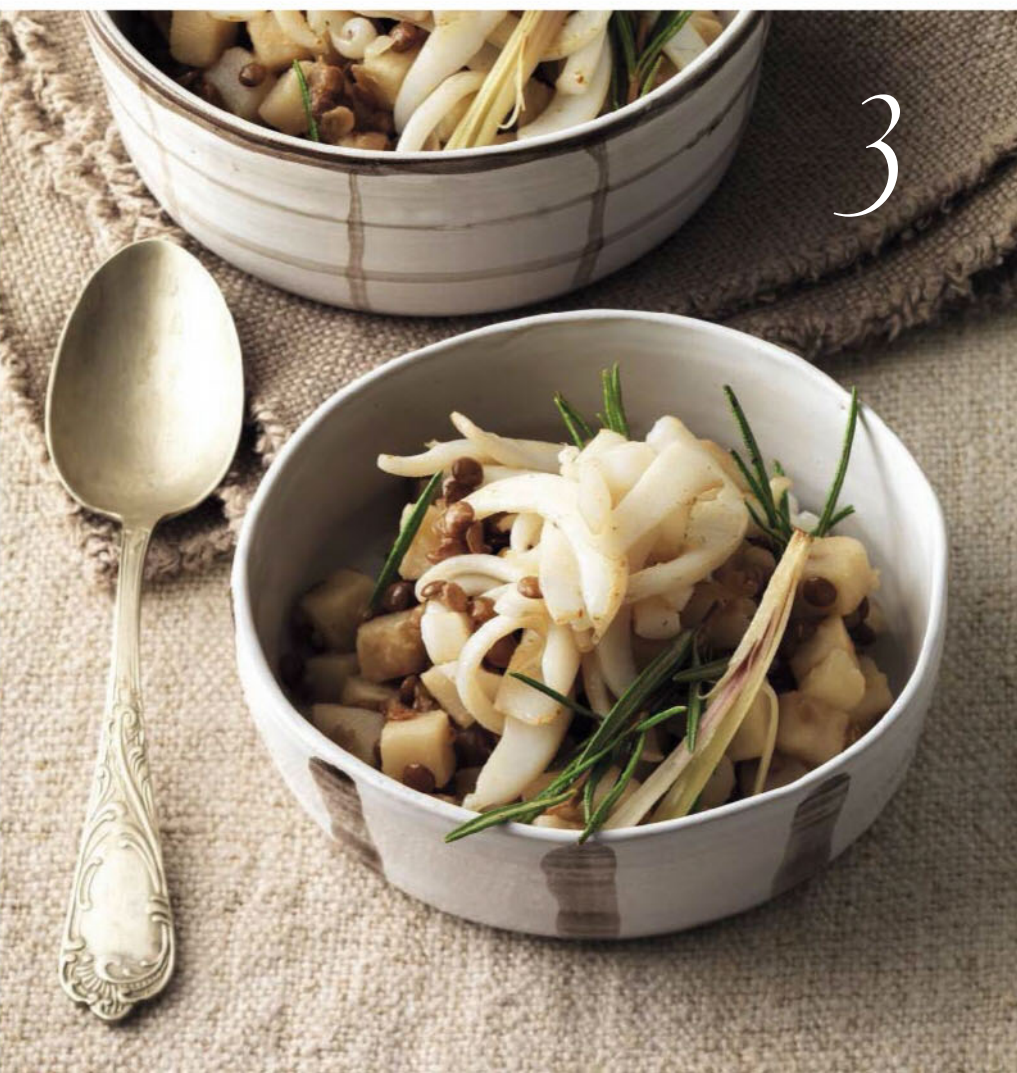
D

2 Baccalà e indivia candita con crema di cime di rapa

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g filetto di baccalà dissalato
350 g cime di rapa
200 g patate
100 g zucchero
1 cespo di indivia belga
aglio – peperoncino intero fresco o secco
olio extravergine di oliva
sale

PORTATE *a bollore una pentolina di acqua con una presa di sale.*
MONDATE *le cime di rapa separando le foglie e le cime dalle coste centrali più dure.*
SBUCCIATE *le patate e tagliatele in cubetti molto piccoli; rosolateli in una capiente casseruola con un filo di olio per 1′, poi unitevi le foglie e le cime di rapa, coprite con due mestoli dell'acqua bollente salata che avete sul fuoco, e cuocete tutto per 10′.*
ROSOLATE *uno spicchio di aglio e una rondella di peperoncino (regolando la quantità in base al gradimento) in 40 g di olio per un paio di minuti. Spegnete, eliminate gli odori, e fate raffreddare l'olio aromatico ottenuto.*
FRULLATE *in crema le cime di rapa e le patate insieme con il loro liquido di cottura, poi unitevi l'olio aromatico preparato in precedenza e aggiustate di sale.*
TAGLIATE *a trancetti il filetto di baccalà.*
PREPARATE *uno sciroppo sciogliendo in una pentolina lo zucchero in 400 g di acqua.*
SPUNTATE *la base dell'indivia, separate le foglie e cuocetele nello sciroppo per 2′, poi sgocciolatele e rosolatele in una padellina con un filo di olio, a fuoco vivace, per 2-3′.*
TOGLIETE *l'indivia dalla padellina e, nella stessa, rosolatevi il baccalà per 6-7′, aggiungendo un pizzico di sale e all'occorrenza un altro filo di olio.*
DISTRIBUITE *la crema di cime di rapa nei piatti, adagiatevi sopra il baccalà e l'indivia, quindi servite.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Bagnoli Bianco**
- **Sant'Antimo Bianco**
- **Galatina Chardonnay**

3 Seppia al lemon grass e sedano rapa

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g seppie
300 g sedano rapa
50 g lenticchie secche ammollate
lemon grass – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *il sedano rapa e tagliatelo a dadini.*
LESSATE *le lenticchie in abbondante acqua bollente per 7-8′, poi unitevi il sedano rapa e proseguite per altri 15-20′.*
PULITE *le seppie: eliminate la testa con i tentacoli, aprite a libro i sacchi, fatene delle listerelle sottili e raccoglietele in una ciotola con un filo di olio, un fusto di lemon grass, tagliato a metà, e due rametti di rosmarino. Mescolate e fate marinare per 10′.*
SCOLATE *le lenticchie e il sedano rapa, conditeli con un filo di olio, sale e pepe.*
ROSOLATE *in padella le listerelle di seppia con la loro marinata per 1′, poi salatele e servitele con le lenticchie e il sedano rapa.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Friuli-Aquileia Sauvignon
- Esino Bianco
- Alcamo Müller-Thurgau

4 Ciambelle fritte farcite di Asiago, radicchio e culatello

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 2 ore e 10′ di lievitazione

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
175 g farina più un po′
130 g formaggio Asiago
100 g 2 piccole uova
60 g radicchio rosso
40 g burro morbido
5 g lievito di birra
8 fette di culatello
semi di sesamo – olio di arachide – sale

SCIOGLIETE *il lievito in 25 g di acqua tiepida.*
SBATTETE *leggermente le uova.*
IMPASTATE *la farina con 30 g di asiago grattugiato, l'acqua con il lievito e le uova, poi unitevi un pizzico di sale, il burro e proseguite ottenendo una pasta morbida; fatela lievitare in una ciotola sigillata con la pellicola, fuori del frigo, per circa 2 ore.*
STENDETE *la pasta su un piano infarinato spessa circa 1 cm e ricavatene 8 dischi con un tagliapasta (ø 7 cm); poi, per ottenere le ciambelline, tagliate al centro ogni disco con un tagliapasta più piccolo (ø 2-3 cm). Adagiate le ciambelline su una placca foderata di carta da forno, spennellatele con l'acqua, spolverizzatele con i semi di sesamo e lasciatele lievitare per altri 10′.*
FRIGGETE *le ciambelline in abbondante olio di arachide per 2-3′, voltandole un paio di volte finché non saranno ben dorate. Sgocciolatele su carta da cucina, senza salarle, poi tagliatele a metà orizzontalmente e farcitele con fettine di Asiago, listerelle di radicchio e una fetta di culatello.*

VINO *rosato secco, fragrante, di buona acidità.*
- Trentino Rosato
- Bolgheri Rosato
- San Vito di Luzzi Rosato

IN CUCINA VALE LA FANTASIA

Provate questa ricetta anche variando, a piacere, uno o più ingredienti. Per esempio, usando il pecorino nella **panna cotta**, i lamponi per la riduzione, la mela al posto della pera e i pinoli invece delle noci.

5

5 Panna cotta al formaggio, melagrana e pera caramellata

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 2 ore di rassodamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g panna fresca
50 g grana grattugiato
25 g vino bianco
25 g aceto di vino bianco
5 g gelatina in fogli – **6** gherigli di noce
1 melagrana – **1** pera – **1** chiodo di garofano
zucchero – sale – pepe

AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
PORTATE *a bollore in una casseruolina la panna, poi scioglietevi il grana e la gelatina ben strizzata, infine insaporite con un pizzico di sale, di pepe e di zucchero. Mescolate bene, versate tutto in 6 stampini (i nostri sono ovali 7x4 cm, h 2 cm, ma vanno bene anche quelli di alluminio usa e getta, riempiti solo fino a 1/3) e poneteli a rassodare in freezer per almeno 2 ore.*
TAGLIATE *a metà la melagrana e spremetela con lo spremiagrumi, come si fa con le arance, ricavando 140-150 g di succo; raccoglietelo in una pentolina con il vino, l'aceto, 20 g di zucchero e fate ridurre, a fuoco dolce, per 10'.*
TAGLIATE *in 6 spicchi la pera, senza sbucciarla, eliminatene i semi e fatela caramellarein padella con un cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale e un chiodo di garofano per 4'.*
SFORMATE *la panna cotta, lasciatela ammorbidire per una decina di minuti a temperatura ambiente, poi servitela con gli spicchi di pera caramellati, la riduzione alla melagrana e le noci sbriciolate.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot Nero frizzante**
- **Colli Bolognesi Pignoletto**
- **San Severo Bianco frizzante**

Ingredienti freschi e di qualità: la ricetta per un pasto veloce mentre si è in viaggio

GENUINO FINO IN FONDO

APRE NELLA STAZIONE DI PADOVA IL PRIMO NEGOZIO **NATOO - HEALTHY ALL THE WAY**. PRODOTTI DI STAGIONE OGNI GIORNO NEL MENU: INSALATE E PANINI, MA ANCHE SUCCHI E FRULLATI

Bastano cinque minuti per una pausa pranzo speciale e genuina. Tra un treno e un altro, oppure in attesa di un appuntamento. Da **Natoo** - il primo negozio ha aperto nella stazione di Padova - arrivano ogni giorno prodotti freschi per garantire preparazioni gustose e salutari. Insalate, succhi e frullati energetici, panini farciti e piatti unici. Perché anche in un pasto veloce non si deve rinunciare a degli ingredienti di qualità. **La cucina di Natoo lavora come un piccolo ristorante.** I prodotti sono spesso certificati, come l'espresso, biologico e fair trade. Piatti e ingredienti seguono le disponibilità stagionali, con tante novità ogni giorno. Il menu è attento a tutte le esigenze: non mancano selezioni vegetariane, vegane, Gluten e Lactose Free. **Da Natoo il mangiare sano è anche in versione take away per chi è in partenza.**
Il negozio Natoo ricorda un'isola a contatto con la natura nel grande mare metropolitano, dove si hanno i minuti contati. Si può prendere un panino al volo, o ci si può sedere per un'insalata o un piatto unico. O ancora, ci si può lasciare incantare dall'ambiente floreale e dalla frutta dietro la vetrina per ordinare uno smoothie o una spremuta.

FUORICLASSE È IL PANINO

Ciabatta croccante ai cereali e il meglio dei ingredienti del Sud Italia. Con friarielli e pomodorini essiccati al sole ad accompagnare la burrata fresca. Ricco, fresco e vegetariano, il panino "Fuoriclasse" racchiude insieme sapore mediterraneo e gusto audace, in un mix di colori orgoglio nazionale. Nel menu di Natoo, oltre a insalate e piatti unici, anche smoothie di frutta, estratti, spremute e yogurt.

NATOO
HEALTHY ALL THE WAY
www.natoobar.it

6 Uova di quaglia alla curcuma su nido di catalogna

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g catalogna – **10 g** curcuma in polvere
12 uova di quaglia – **1** scalogno
1 grande foglio di pasta fillo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE *le uova di quaglia per 2′ e 20 secondi dal bollore, quindi scolatele e raccoglietele in una ciotola con acqua molto fredda per fermarne subito la cottura.* **BATTETE** *delicatamente le uova sul bordo della ciotola per frantumare i gusci e rimuoveteli.* **SCIOGLIETE** *la curcuma in una ciotola di acqua bollente, ricavando un'acqua gialla e aromatica; lasciatela intiepidire, poi immergetevi le uova per circa 30′.* **ELIMINATE** *le coste più dure della catalogna.* **SBUCCIATE** *lo scalogno, tagliatelo a pezzi e rosolatelo in una casseruola con un filo di olio per un paio di minuti, poi aggiungetevi la catalogna, lasciandola intera, salate, pepate e proseguite per 4-5′.* **TAGLIATE** *la pasta fillo a pezzetti, ungeteli con l'olio e infornateli a 190 °C per 5-6′.* **DISPONETE** *la catalogna a nido nei piatti, adagiatevi al centro le uova, salate, pepate e completate con la pasta fillo croccante.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Bianco di Custoza**
- **Reno Bianco**
- **Galluccio Bianco**

6

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***28 luglio***

SCOPRI CHE COSA C'È DENTRO I NOSTRI ALVEARI...

CHI SIAMO NOI

L'ORIGINE DEL MIELE NEL VASETTO

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

LE RICETTE PIÙ GUSTOSE

Il miele, il prodotto più prezioso dell'alveare, è fatto di zuccheri semplici e digeribili. Ti fornisce tanta energia pronta all'uso e ha meno calorie dello zucchero! Il nostro miele è una miniera di profumi e sapori che evoca i luoghi più belli d'Italia, dove le api raccolgono il nettare delle tante fioriture spontanee. I nostri apicoltori, vegliando sulla loro salute, aspettano il momento migliore per condividere, con loro, il raccolto.

miele 304 Kcal
zucchero 392 Kcal
per 100g
-22% di Kcal

miele di acacia di **Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia**

miele di bosco del **Piemonte**

miele millefiori di **Emilia Romagna e Toscana**

USA IL CODICE QR, SCOPRI I NOSTRI MIELI!

Attrazione Naturale

www.mielizia.com

1

Primi

Una farcia antica e lussuosa, tra le più adatte ad anticipare la magia del Natale. E poi altri piatti **CALDI E CONFORTANTI** per il piacere quotidiano

RICETTE DAVIDE BROVELLI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI VALENTINA VERCELLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Scuola di cucina

CHIUDERE LA PASTA RIPIENA

Ravioli, tordelli, tortellini, marubini, pansotti, casoncelli, cappellacci... Di magro, di carne o con ripieni fantasiosi e gourmet: sono tantissime le paste ripiene della tradizione gastronomica italiana, tipiche soprattutto del Nord e Centro Italia, immancabili durante feste e ricorrenze.
Ecco alcuni suggerimenti per prepararle al meglio.

a–b **Spennellare il bordo della pasta con uovo o con acqua aumenta la tenuta della forma, ma è importante chiudere la pasta eliminando tutta l'aria, per evitare che si rompa durante la cottura.**

c–d–e **Il ravioli tablet facilita la preparazione della pasta ripiena, assicurando ravioli perfetti e identici. Il matterello aiuta la fuoriuscita dell'aria al momento della chiusura.**

f **I tagliapasta, rotondi o quadrati, e la rotellina sono gli strumenti tradizionali per ritagliare la sfoglia.**

g **È importante lavorare la pasta su un piano infarinato per evitare che la sfoglia si attacchi.**

A

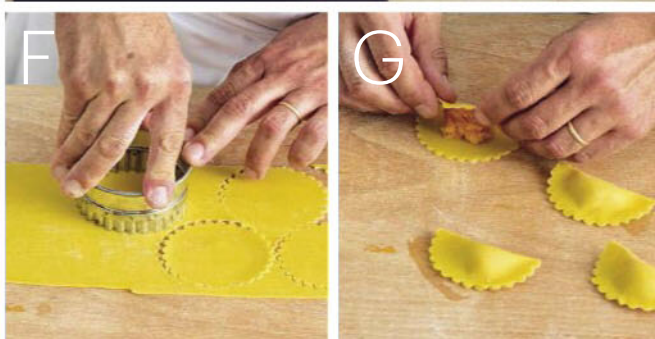
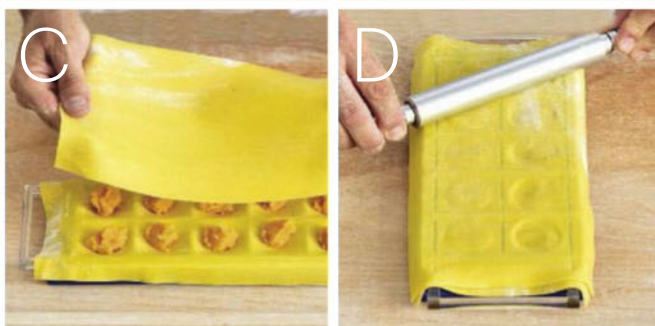
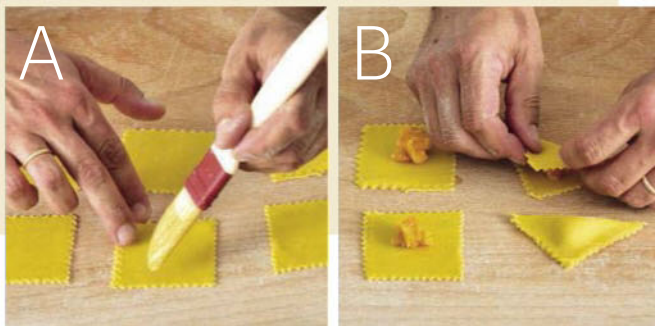
B

C

D

E

F

G

1 Tortelli di zucca

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 2 ore di riposo della pasta
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
900 g zucca
200 g farina
100 g mostarda di mela
60 g grana grattugiato più un po'
3 amaretti – **3** uova
burro – olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina con 2 uova e un cucchiaino di olio fino a ottenere un panetto omogeneo, quindi lasciatelo riposare in una ciotola avvolta nella pellicola fuori del frigorifero per 2 ore.*
MONDATE *la zucca e tagliatela a fette, privandola dei semi ma lasciando la buccia.*
ADAGIATE *la zucca su una teglia rivestita con carta da forno, copritela con un foglio di alluminio e infornatela a 180 °C per 1 ora, fino a ottenere una polpa molto morbida.*
SBRICIOLATE *gli amaretti, sminuzzate la mostarda e sbattete un uovo.*
SEPARATE *la polpa della zucca dalle bucce e unitevi gli amaretti sbriciolati, la mostarda con 2 cucchiai del suo liquido, il formaggio grana, un pizzico di sale e una macinata di pepe e mescolate finché otterrete un composto morbido e omogeneo.*
STENDETE *il panetto di pasta in una lunga sfoglia spessa un millimetro e dividetela a metà.*
SPENNELLATE *una delle sfoglie con l'uovo sbattuto e distribuite un cucchiaio di ripieno in mucchietti distanziati di 3 cm, quindi ricoprite tutto con l'altra sfoglia, pressate bene e ritagliate i ravioli con l'aiuto dell'apposita rotella o con il ravioli tablet, come indicato nella Scuola di cucina a fianco.*
TUFFATE *i ravioli in acqua bollente salata e fateli cuocere per circa 3', finché non vengono a galla.*
SCIOGLIETE *2 noci di burro in un pentolino, scolate i ravioli con un mestolo forato, distribuiteli nei piatti e conditeli con il burro fuso e abbondante formaggio grana grattugiato.*
TRADIZIONI REGIONALI *Questi tortelli, di origine rinascimentale, fondono in un delicato equilibrio la dolcezza della zucca con la sapidità del formaggio, l'amaro dell'amaretto e la piccantezza della mostarda. Nel Mantovano sono un piatto tradizionale della vigilia di Natale.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Alto Adige Gewürztraminer**
- **Montescudaio Vermentino**
- **Contea di Sclafani Ansonica**

LO STILE IN TAVOLA
Piattino dei tortelli di zucca, piatto del risotto, piatto degli gnocchi, ciotole dei tagliolini e piatto dei cannelloni GioveLab, pirofila dei cannelloni Le Creuset, tovaglioli tinta unita Society Limonta; ravioli tablet e matterello Marcato.

2

2 Risotto alla lattuga con semi croccanti

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15′
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g lattuga
320 g riso Carnaroli
20 g pinoli
20 g pistacchi sgusciati
20 g semi di zucca sgusciati
1 cipolla – formaggio grana grattugiato
burro – vino bianco – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *la lattuga, dividendola in foglie ed eliminando quelle esterne.*
TUFFATE *le foglie in acqua bollente salata per 10 secondi, quindi immergetele subito in acqua ghiacciata salata e ponetele ad asciugare tra due strati di carta da cucina.*
DIVIDETE *le foglie in 3 parti e stendetene un terzo su una teglia rivestita di carta da forno, spennellatele con olio e infornate a 120 °C per 20′, quindi giratele e proseguite la cottura per altri 40′.*
FRULLATE *un terzo delle foglie con un mestolo di brodo vegetale e tagliate a strisce sottili le foglie rimaste.*
TOSTATE *in una padella con un velo di olio i pinoli, i pistacchi e i semi di zucca per 2′.*
TRITATE *finemente la cipolla e soffriggetela in un cucchiaio di olio.*
TOSTATE *il riso in una pentola per 1′, aggiungete un bicchiere di vino bianco molto freddo, il soffritto di cipolla, una piccola noce di burro, un mestolo di brodo vegetale e, dopo 6′, le strisce di lattuga, quindi proseguite la cottura per 10′.*
MANTECATE *il risotto per 2′ con una noce di burro, 2 cucchiai di grana grattugiato e la lattuga frullata.*
DISTRIBUITE *il risotto nei piatti e guarnitelo con i semi tostati e le foglie croccanti di lattuga.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se il riso viene tostato senza condimenti, rilascia più amido e si ottiene un risotto all'onda, limitando l'uso del burro.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Alto Adige Kerner
- Colli Amerini Malvasia
- Menfi Grecanico

3 Zuppa di fagioli e catalogna al vino

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g fagioli borlotti lessati
300 g catalogna
1 cipolla rossa
vino rosso
brodo vegetale
paprica
olio extravergine di oliva
sale
pepe

MONDATE *la catalogna e la cipolla.*
TRITATE *la cipolla, soffriggetela con un cucchiaio di olio per 2′, quindi aggiungete la catalogna e lasciatela appassire.*
UNITE *i fagioli, sfumate con mezzo bicchiere di vino rosso, aggiungete mezzo litro di brodo vegetale e una presa di sale e fate cuocere per 25′.*
DISTRIBUITE *la zuppa nei piatti e conditela con un filo di olio crudo, un pizzico di paprica e una macinata di pepe.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la tradizione gastronomica italiana prevede molte ricette in cui il vino arricchisce zuppe e minestre; le più celebri sono i tortellini in brodo con il Lambrusco dell'Emilia-Romagna e la* weinsuppe *altoatesina.*

OLIO *mediamente fruttato, sapido e poco amaro.*
- **Olio leccese Terra d'Otranto Dop**

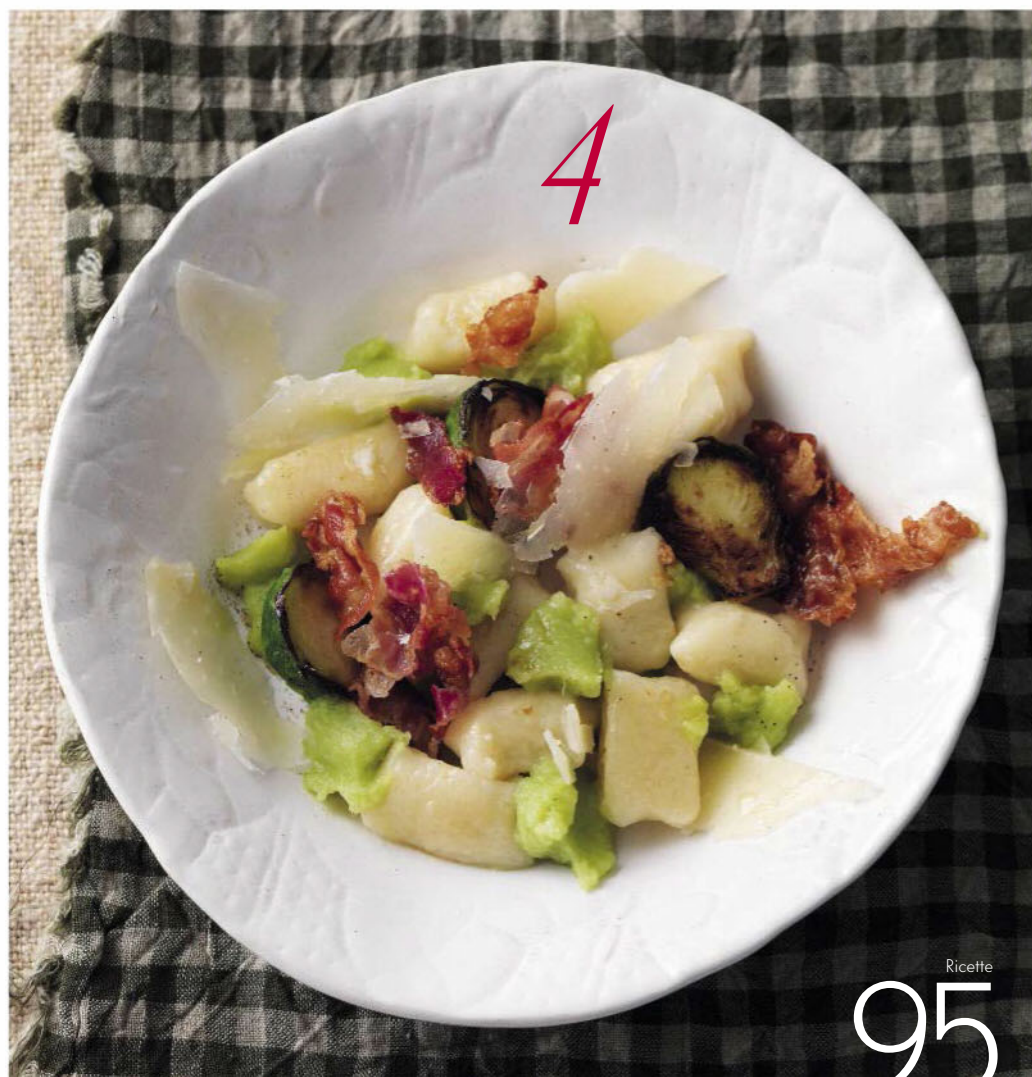
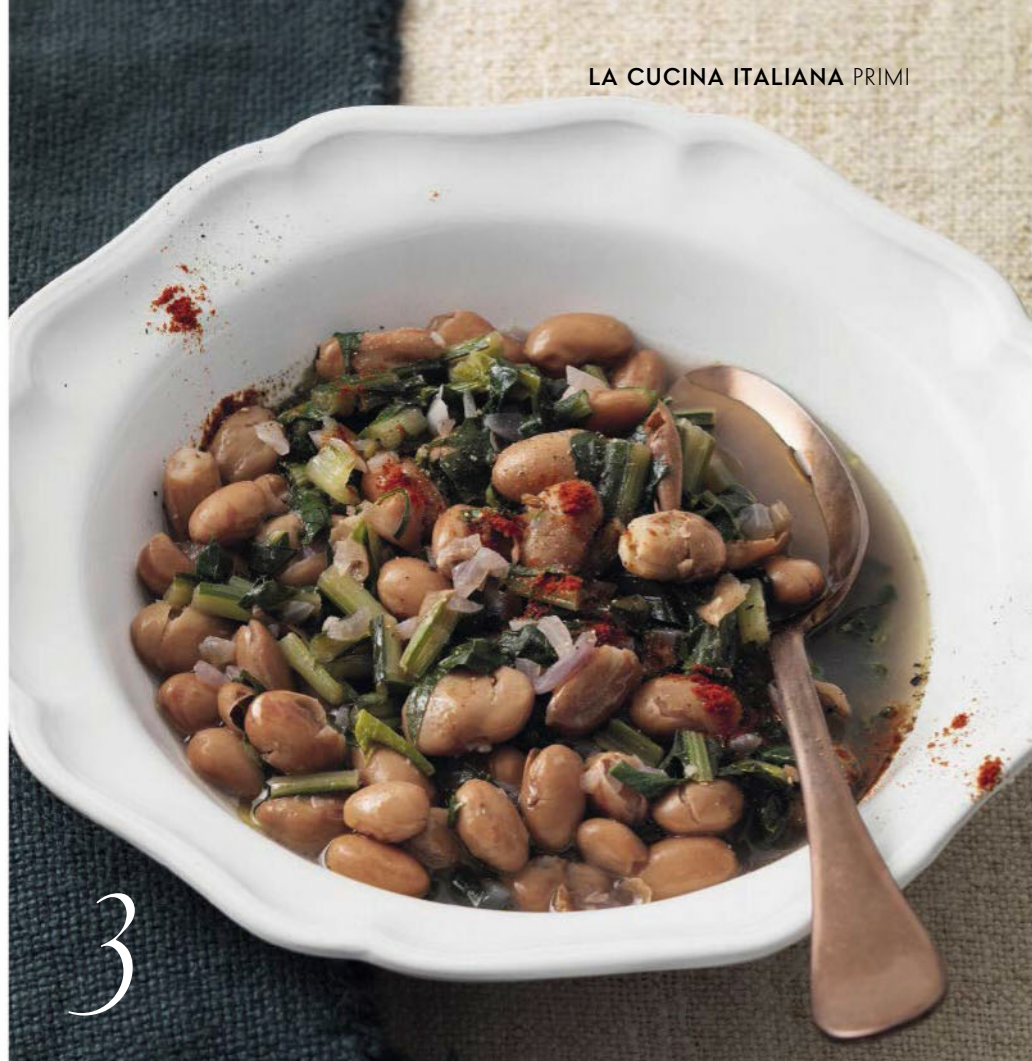
VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Bardolino Novello Classico**
- **Candia dei Colli Apuani Vermentino Nero**
- **Colline Joniche Tarantine Rosso Novello**

4 Gnocchi con crema di cavolini e pancetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg patate rosse
300 g cavolini di Bruxelles
300 g farina
50 g pancetta a fette
formaggio grana
noce moscata
brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i cavolini, tagliateli a metà e tenetene da parte 12 pezzi; lessate gli altri in brodo vegetale per 10′, quindi frullateli, unendo 2 mestoli del brodo di cottura.*
CUOCETE *le patate in abbondante acqua salata per 40′, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate mentre sono ancora calde.*
UNITE *alle patate la farina, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.*
DIVIDETE *l'impasto in filoncini (ø 1 cm) e tagliate ogni filoncino in tocchetti di 2 cm.*
TUFFATE *gli gnocchi in acqua bollente salata e fateli cuocere per circa 3′, finché non vengono a galla.*
DORATE *i cavolini rimasti in una padella con un filo di olio per 3′, quindi nella stessa padella fate rosolare le fettine di pancetta per circa 4′, finché non diventano croccanti.*
DISTRIBUITE *gli gnocchi nei piatti, conditeli con la salsa di cavolini e guarnite con i cavolini scottati in padella, la pancetta croccante e scaglie di formaggio grana.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la consistenza asciutta e farinosa delle patate rosse è ideale per fare gli gnocchi.*

BIRRA *chiara o ambrata con aromi di tostatura, corposa e persistente.*
- **Doppelbock**

5 Tagliolini al ragù di cervo

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
380 g funghi misti di stagione
350 g filetto di cervo
350 g tagliolini freschi
2 carote
1 cipolla
1 gambo di sedano – **1** scalogno
concentrato di pomodoro
vino rosso – brodo vegetale – alloro
prezzemolo – burro
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *i funghi e le verdure e tagliateli a pezzi, tritate lo scalogno e il prezzemolo, tagliate il filetto di cervo a dadini e quindi battete la carne con il coltello fino a ridurla in pezzi molto piccoli.*
SCALDATE *in una casseruola 2 cucchiai di olio, aggiungete una presa di sale, le verdure a pezzi e cuocete per 10′, quindi unite il cervo, sfumate con un bicchiere di vino rosso, incorporate un cucchiaio di concentrato di pomodoro, un mestolo di brodo vegetale e una foglia di alloro e proseguite la cottura per 10′.*
SALTATE *in una padella per 3′ i funghi con 2 cucchiai di olio, una noce di burro, lo scalogno tritato, spegnete la fiamma e aggiungete il prezzemolo.*
CUOCETE *i tagliolini in acqua bollente salata per 2′, scolateli e saltateli brevemente in padella con il ragù di cervo.*
DISTRIBUITE *i tagliolini nei piatti e completate con i funghi spadellati.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le carni brune del cervo sono apprezzate per la consistenza soda, la ricchezza di proteine e il basso contenuto di grassi. L'autunno è la stagione tradizionale di consumo, ma si trova tutto l'anno, surgelato, nei negozi specializzati.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Valtellina Rosso**
- **Rosso Conero**
- **Rosso Canosa**

LA CUCINA ITALIANA PER

FUJI FILM

Open innovation lunch, 6 assaggi dedicati alle tecnologie del futuro

UNA STORIA DI FOOD E INNOVAZIONE

PER RACCONTARE LA SUA BUSINESS TRANSFORMATION, FUJIFILM HA ORGANIZZATO UN EVENTO SPECIALE PRESSO LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA INSIEME ALLO CHEF STELLATO TOMMASO ARRIGONI

A più di 80 anni dalla fondazione e a 50 dalla sua presenza sul mercato europeo, FujiFilm, company giapponese leader nell'imaging, ha deciso di presentare i suoi nuovi business nei settori del Graphic & Medical Systems durante un evento esclusivo ospitato presso *La Scuola de La Cucina Italiana*. L'**Open Innovation Lunch** è stato organizzato con l'obiettivo di condividere le innovazioni sulle quali il colosso giapponese sta costruendo il suo sviluppo futuro attraverso un format originale che ha coinvolto e stimolato tutti i presenti. Ospite d'eccezione, infatti, lo **chef stellato patron del Ristorante Innocenti Evasioni di Milano**, **Tommaso Arrigoni**, chiamato non solo a cucinare ma soprattutto a raccontare le novità di Fujifilm attraverso la creazione di originali portate ispirate agli argomenti trattati durante il lunch. Il menù dell'innovazione ha saputo così trasformare temi complessi come **la medicina rigenerativa e farmacologica**, **imaging**, **fotografia digitale e le tecnologie per automotive**, in gustosi abbinamenti di cibi e sapori. Un connubio perfetto quello tra cibo e progresso che in questa particolare occasione ha saputo rappresentare con giocosità ed estro i temi innovativi sui quali l'azienda sta costruendo il suo business del futuro.

LENTICCHIE AL TOP
Quelle piccole di Castelluccio di Norcia hanno buccia sottile e non richiedono l'ammollo previa cottura

6 Cannelloni con gamberi e lenticchie

IMPEGNO Medio **TEMPO** 2 ore e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte – **450 g** gamberi rossi
300 g lenticchie piccole
300 g pomodori pelati
50 g misto aromatico (sedano, carote, cipolla tritati)
20 g scalogno – **20 g** burro – **20 g** farina
8 cannelloni secchi – aglio peperoncino
timo – noce moscata – brodo vegetale
Cognac – vino bianco – limone
olio extravergine di oliva – sale fino e grosso

SOFFRIGGETE *il misto aromatico in 2 cucchiai di olio con un pizzico di sale grosso e, dopo 2', unite le lenticchie, una spruzzata di vino bianco e 4 mestoli di brodo.*
CUOCETE *le lenticchie per 1 ora, bagnandole con il brodo in modo che non si asciughino.*
SGUSCIATE *i gamberi, eliminando il budellino nero e il carapace e tenendo da parte le teste.*
MONDATE *lo scalogno, affettatelo a rondelle e tenetene da parte un po' da tritare.*
SCHIACCIATE *uno spicchio di aglio con la buccia e rosolatelo in una padella con 2 cucchiai di olio, lo scalogno a rondelle e un pizzico di peperoncino per 1'; unite le teste dei gamberi schiacciandole bene, sfumate con 3 cucchiai di Cognac e, quando è evaporato, aggiungete i pomodori pelati, cuocete per 8', quindi bagnate con un mestolo di brodo e proseguite la cottura per 15'.*
FILTRATE *il sugo al setaccio, quindi portatelo a bollore e fatelo restringere per 15', regolandolo eventualmente di sale.*
FRULLATE *200 g di lenticchie con 120 g di brodo, quindi passate al setaccio la crema per eliminare le bucce.*
TENETE *da parte 4 gamberi interi e tagliate gli altri a pezzi; tritate lo scalogno rimasto e unitelo alle lenticchie intere e alla crema di lenticchie, aggiungete i gamberi a pezzi, qualche foglia di timo e amalgamate tutto.*
DIVIDETE *a metà i 4 gamberi tenuti da parte e marinateli con olio, il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e qualche foglia di timo.*
PREPARATE *la besciamella facendo sciogliere il burro in un pentolino, incorporate la farina, lontano dalla fiamma, quindi il latte, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata, facendo addensare per 5'.*
CUOCETE *i cannelloni in acqua bollente salata per 3' e raffreddateli in acqua ghiacciata.*
RACCOGLIETE *la crema di lenticchie e gamberi in una tasca da pasticciere e riempite i cannelloni.*
METTETE *in una pirofila uno strato di besciamella, adagiatevi i cannelloni ripieni, ricopriteli con altra besciamella, aggiungete un filo di olio e infornateli a 180 °C per 15'.*
GUARNITE *i cannelloni con il sugo, i gamberi marinati e, a piacere, con qualche lenticchia.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete preparare una cialda croccante di accompagnamento mettendo un velo di crema di lenticchie su una teglia rivestita di carta da forno leggermente unta e infornando per 25' a 120 °C.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Soave Superiore
- Verdicchio di Matelica
- Delia Nivolelli Grillo

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***29 luglio***

Pesci

1

Un **ASSORTIMENTO VARIATISSIMO** tra mare e lago, tra grandi e piccoli esemplari, tra crostacei e molluschi

RICETTE GIOVANNI RUGGIERI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI CRISTINA PORETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Pagro al forno, castagne e catalogna

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg pagro
300 g castagne lessate
300 g latte
1 cespo di catalogna
burro – farina di carrube
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PORTATE *a bollore il latte e cuocetevi le castagne per 10' a fuoco basso, per farle ammorbidire.*
PULITE *il pagro, squamatelo, ungetelo massaggiando bene la pelle, appoggiatelo su una teglia coperta di carta da forno e infornatelo a 220 °C per 10'. Bagnatelo con un bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura per altri 15'.*
SALTATE *intanto le foglie più tenere della catalogna con un filo di olio, un pizzico di sale, un mestolino di acqua; cuocete per meno di 1', fino a che l'acqua non si sarà asciugata.*
SCOLATE *le castagne e rosolatele molto dolcemente in padella con una noce di burro, poi salatele e pepatele.*
SFORNATE, *filtrate il liquido di cottura del pesce e legatelo a caldo con mezzo cucchiaino di farina di carrube. Servite il pagro con la catalogna, le castagne e la salsa alle carrube.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete utilizzare anche le carrube fresche. In questo caso grattugiate un baccello e unitelo al liquido di cottura del pesce già filtrato. Il sapore sarà più intenso che con l'utilizzo della farina, perché questa si ricava solo dai semi. La farina, però, a differenza delle carrube fresche, è reperibile sempre.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Alto Adige Pinot Grigio**
- **Colli Piacentini Sauvignon**
- **Costa d'Amalfi Ravello Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatto rettangolare ASA Selection, tovagliette americane e tovaglioli tinta unita Society Limonta.

Scuola di cucina

COME SERVIRE IL PESCE

Cucinare i pesci di grande taglia, per più persone, a volte crea il problema del servizio. Qui di seguito vi diamo alcuni semplici consigli per porzionare il pesce cotto, recuperando anche tutte le parti, come quelle della testa, che normalmente nei pesci sfilettati a crudo vanno perse: molti considerano la testa dei pesci, se freschissimi, la loro parte più prelibata. Un grande piatto, un piatto piccolo per mettere gli scarti, un cucchiaio, una forchetta e una spatola sono gli attrezzi necessari. Un ultimo consiglio: più il pesce è caldo e più sarà facile sezionarlo.

a **Incidete il contorno del pesce con il bordo del cucchiaio. Lasciate la testa attaccata alla lisca centrale, renderà più facile il lavoro.**
b **Rigirate il primo filetto senza romperlo aiutandovi con la spatola ed eliminate le spine laterali.**
c **Eliminate la coda e sollevate l'estremità della lisca centrale, poi con la forchetta e il cucchiaio staccatela delicatamente.**
d **Recuperate dalla testa la polpa delle guance, della nuca e gli occhi lavorando sempre con forchetta e cucchiaio.**

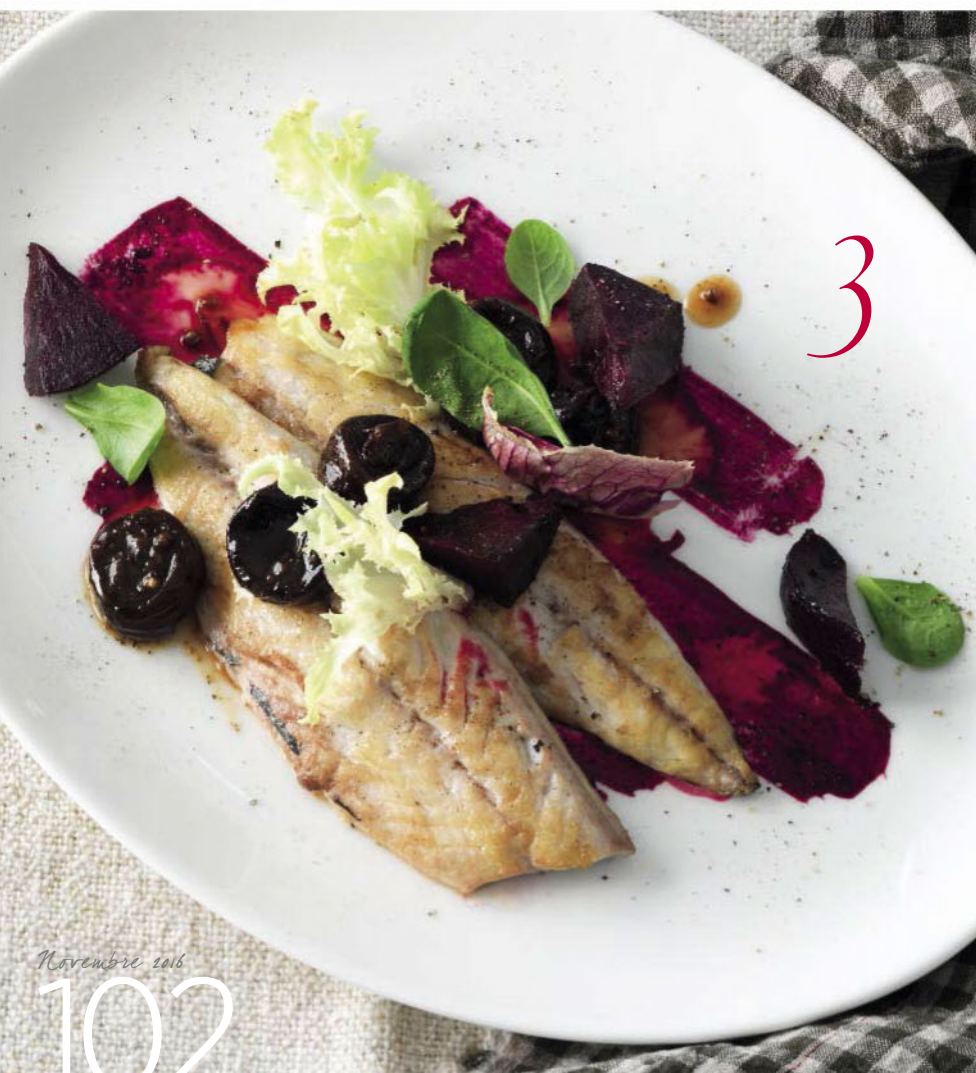
A
B
C
D

2 Capesante in zuppetta di zucca e fagioli

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30 minuti più 12 ore di ammollo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg zucca
200 g fagioli borlotti secchi
20 capesante – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *a bagno i borlotti per una notte; scolateli, sciacquateli e lessateli in abbondante acqua fredda, salata all'inizio del bollore. Cuocete a fuoco basso finché non si saranno ammorbiditi, restando però interi: occorrerà circa 1 ora e 30'.*
ELIMINATE *dalla zucca i semi, tagliatela a larghe fette senza sbucciarla e cuocetela a vapore per circa 30'.*
PULITE *le capesante tamponando le noci per asciugarle (il corallo vi potrà servire per una pasta o un risotto).*
RECUPERATE *la polpa della zucca, ormai cotta, raschiandola dalla buccia con un cucchiaio. Mettetela in una casseruola con 600 g di acqua calda. Portate a bollore, spegnete, frullate con 30 g di olio e salate.*
SCOLATE *i fagioli, conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale e una bella macinata di pepe.*
ARROVENTATE *una piastra liscia e cuocetevi le capesante, unte di olio, per 30 secondi per lato.*
METTETE *nei piatti la crema di zucca, i borlotti e appoggiate sopra le capesante. Decorate con fili di erba cipollina e servite.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Gambellara**
- **Colli Orientali del Friuli Verduzzo**
- **Ischia Biancolella**

3 Sgombro e barbabietola

RICETTA ANDREA ASOLI

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g prugne essiccate senza nocciolo
20 g zucchero a velo
15 g aceto di lamponi
10 g semi di coriandolo
10 g aceto di mele – **4** sgombri medi puliti
3 barbabietole rosse fresche – misticanza
olio extravergine di oliva – sale – pepe

CENTRIFUGATE *due barbabietole.*
RACCOGLIETE *il succo ottenuto in una piccola casseruola con l'aceto di lamponi e lasciatelo ridurre sulla fiamma al minimo per 45-50'.*
SBOLLENTATE *le prugne in 250 g di acqua sulla fiamma al minimo per 10' così da reidratarle e ammorbidirle. Poi unite i semi di coriandolo, lo zucchero a velo e l'aceto di mele; coprite e fate cuocere per 20'.*
LESSATE *per non più di 5' la barbabietola rimasta. Tagliatela a spicchi e grigliateli su una piastra rovente leggermente unta di olio.*
SFILETTATE *gli sgombri e rosolateli in padella con un filo di olio, per 3' dal lato della polpa e poi per 2' da quello della pelle. Salate alla fine.*
DISTRIBUITE *nei piatti qualche pennellata di succo di barbabietola ridotto, accomodate i filetti di sgombro, gli spicchi di barbabietola grigliati, le prugne cotte e qualche foglia di misticanza. Condite con un filo di olio, aggiustate di sale e spolverizzate di pepe.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Soave Superiore**
- **Fiano di Avellino**
- **Alcamo Bianco**

4 Persico in crosta di mais e cipolle di Tropea

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g filetti di persico
2 cipolle di Tropea
farina di mais bramata
erbe aromatiche fresche
olio di semi di mais
sale – pepe

PULITE *le cipolle e dividetele in quattro, poi sfogliatele ottenendo circa 30 petali (i cuoricini avanzati potranno essere utilizzati per altre preparazioni, come insalate o soffritti).*
APPOGGIATE *i petali in una padella antiaderente ben calda e, quando cominciano a "scoppiettare", salateli e pepateli. Unite dopo 10 secondi un filo di olio e arrostiteli: devono perdere umidità, mantenendo la loro consistenza e tostandosi all'esterno. Metteteli da parte tenendoli in caldo.*
SALATE *i filetti di persico e passateli nella farina di mais premendoli delicatamente per impanarli bene.*
SCALDATE *abbondante olio in una capace pentola e friggetevi i filetti per 2-3'. Immergete pochi filetti alla volta perché l'olio mantenga costante la temperatura e la frittura risulti croccante.*
SCOLATE *i filetti su carta da cucina, salateli e adagiateli nei petali di cipolla tenuti in caldo. Decorate con erbe aromatiche e servite.*

LA SIGNORA OLGA *dice che la farina di mais bramata, ossia macinata grossa, conferisce una particolare croccantezza all'impanatura del pesce persico: la cottura, poi, che è molto veloce, non ne altera il colore vivace né la consistenza.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Prosecco Dry**
- **Valdichiana Bianco frizzante**
- **Alghero Bianco frizzante**

5 Gamberi rossi con crema di porcini

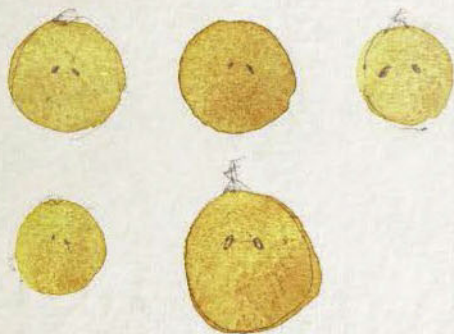
IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g porcini
150 g vino bianco secco
40 g burro
16 gamberi rossi
1 scalogno grande – alloro – aneto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *i porcini e tagliateli a pezzi.*
TRITATE *lo scalogno e stufatelo in padella con 20 g di burro e 1 foglia di alloro, poi unite i porcini.*
ROSOLATELI *velocemente, salateli, pepateli e sfumateli con il vino bianco, fate evaporare e aggiungete 3 mestoli di acqua calda.*
RIPORTATE *a bollore, cuocete per 3-4′ a fuoco vivo, spegnete, eliminate l'alloro e frullate i porcini con altri 20 g di burro.*
PREPARATE *un trito di aneto e aggiungetelo alla vellutata di porcini.*
SGUSCIATE *i gamberi senza staccare le teste e lasciando il codino finale (telson); eliminate il budello e tagliate le code in due, aprendole a libro, senza dividerle completamente.*
UNGETE *una padella antiaderente, scaldatela fino a farla diventare quasi rovente e saltatevi i gamberi con un pizzico di sale per 1′.*
VERSATE *la crema di porcini nei piatti, unite i gamberi, decorate a piacere con altro aneto e servite.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Colli Berici Sauvignon**
- **Montescudaio Chardonnay**
- **Vesuvio Bianco**

5

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***2 agosto***

Rotolo di salmerino con gamberi

UN'ORA E MEZZA DI LAVORO È BEN SPESA PER PORTARE IN TAVOLA QUESTO SECONDO DI GRANDE EFFETTO E DI **GRANDE SORPRESA**

RICETTA SERGIO BARZETTI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIANLUCA LADU
TESTI CRISTINA PORETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un rosato secco, di buona acidità
Valtènesi "La moglie ubriaca" 2015
La Basia
Le uve groppello, barbera, marzemino e sangiovese, coltivate sulla sponda ovest del lago di Garda, si uniscono per dare vita a questo rosato con profumi di fiori, piccoli frutti rossi, muschio e pietra bagnata, che richiamano il paesaggio dove nasce. Di colore rosa tenue, all'assaggio corre leggero e leggiadro, con un gusto di frutta fresca, avvolto da vibrante salinità: ecco perché è il compagno ideale del pesce di acqua dolce. Servitelo sui 12-14 °C. *12 euro.*

La ricetta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg salmerino
450 g porcini freschi
400 g cavolo cappuccio rosso
50 g pane raffermo
16 gamberi rossi
2 gambi di sedano con le foglie
1 spicchio di aglio
1 arancia
1 carota
vino bianco secco – olio extravergine di oliva
alloro – sale – pepe

1 INCIDETE *con un coltello affilato e a lama lunga (coltello per sfilettare) sotto la testa del salmerino; fate scorrere la lama lungo la spina centrale staccando il filetto, girate il pesce e ripetete sull'altro lato; tenete da parte la spina centrale per la bisque, poi eliminate con la pinzetta le lische della schiena.*
2 SPELLATE *i filetti incidendo vicino alla coda; tenete ben salda la pelle e fate scorrere la lama alla base della polpa, fino a staccarla completamente.*
3 RIDUCETE *i filetti a fettine sottili con tagli obliqui.*
4 STACCATE *la testa ai gamberi, eliminate il budello e sgusciate e tagliate a tocchetti le code; tenete da parte teste e gusci.*
5 PULITE *i porcini, tagliateli a tocchetti e mescolateli alle code di gambero; aggiungete un trito di foglie di sedano e il pane raffermo a dadini; salate, pepate, condite con un paio di cucchiai di olio e mescolate per amalgamare gli ingredienti.*
6 DISTENDETE *un largo foglio di carta da forno su uno di alluminio. Appoggiate le fettine di salmerino sulla carta da forno formando un rettangolo (30 x 22 cm), distribuitevi sopra il ripieno lasciando libera una striscia di 2 cm sul lato lungo.*
7 ARROTOLATE *il pesce, aiutandovi con la carta da forno, poi avvolgete strettamente il rotolo anche nell'alluminio, chiudendolo a caramella; infornatelo a 200 °C per 50′, poi sfornatelo e lasciatelo riposare, sempre avvolto, mentre preparate il cavolo.*
8 AFFETTATE *il cavolo molto sottile, con un lungo coltello o con l'affettatrice, poi conditelo con il succo e la scorza dell'arancia grattugiata, 2 cucchiai di olio, sale e pepe; mettetelo in un cartoccio di carta da forno, bagnata con un poco di acqua o di succo di arancia, e infornatelo a 180 °C per 15′.*
9 PREPARATE *la bisque: mettete in padella gli scarti dei gamberi e del salmerino con tre cucchiai di olio, rosolate e unite la carota e il sedano a tocchetti, lo spicchio di aglio e 3 foglie di alloro. Sfumate con un bicchiere di vino bianco, aggiungete 300 g di acqua fredda e cuocete a fuoco medio per 15′, schiacciando con un cucchiaio.*
10 PASSATE *la bisque al colino cinese ottenendo una salsa abbastanza densa. Se rimanesse troppo liquida, rimettetela sul fuoco per qualche minuto finché non avrà raggiunto la giusta consistenza. Scartate il rotolo e il cavolo. Affettate il pesce e servitelo con il cavolo rosso e la bisque. Decorate a piacere con fili di erba cipollina fresca.*

LO STILE IN TAVOLA

Piatto piano e ciotolina ASA Selection; ciotole in vetro Bormioli Rocco, casseruole verdi Risolì.

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **27 luglio**

Verdure

Per gli amanti delle tradizioni ecco un piatto di stagione che festeggia un **FUNGO RARO**. Poi si passa al gioco del “sembra ma non è”: tartare di topinambur, finti tuorli, linguine di patata

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI CRISTINA PORETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

DALLA **PUGLIA**

TRADIZIONI REGIONALI

Nell’Alta Murgia, dalla primavera all’autunno, il cardoncello cresce sulle radici delle ombrellifere e del cardo, da cui prende il nome. Di sapore delicato e polpa soda, è un fungo prelibato e di facile preparazione.

1 Cardoncelli "a raganati"

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g funghi cardoncelli
mollica di pane tritata
prezzemolo
aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PULITE *i funghi, lavateli prima in acqua calda, poi in acqua fredda; tagliate i gambi in rondelle, lasciando intere le cappelle. Se i funghi sono piccoli, lasciateli interi.* **TRITATE** *un bel ciuffo di prezzemolo e un piccolo spicchio di aglio.* **MESCOLATE** *4 cucchiai abbondanti di mollica con un cucchiaio di prezzemolo e di aglio tritati, poi salate e pepate.* **METTETE** *i funghi in una teglia in un solo strato, spolverizzateli con la mollica aromatizzata, irrorateli di olio e infornateli a 180 °C per circa 20′.* **SFORNATELI** *e serviteli ben caldi.* **LA SIGNORA OLGA** *dice che in Puglia ci sono altre ricette "a raganate" ossia gratinate, come i pomodori o le cozze. Pangrattato, aglio, prezzemolo e un passaggio sotto il grill per rendere croccanti e profumati molti cibi semplici.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Garda Colli Mantovani Pinot Bianco**
- **Genazzano Bianco**
- **Ostuni Bianco**

BIRRA *di colore oro carico con aromi intensi e fruttati, corpo rotondo, molto maltata e luppolata.*
- **Dortmund**

LO STILE IN TAVOLA

Americane e tovaglioli Society Limonta, piatto ovale. ciotole e piatto tondo delle linguine GioveLab, pirofila Wald; casseruola verde e padella rossa Moneta Pantone Universe.

Scuola di cucina

UN BUON FUNGO DEL SUD

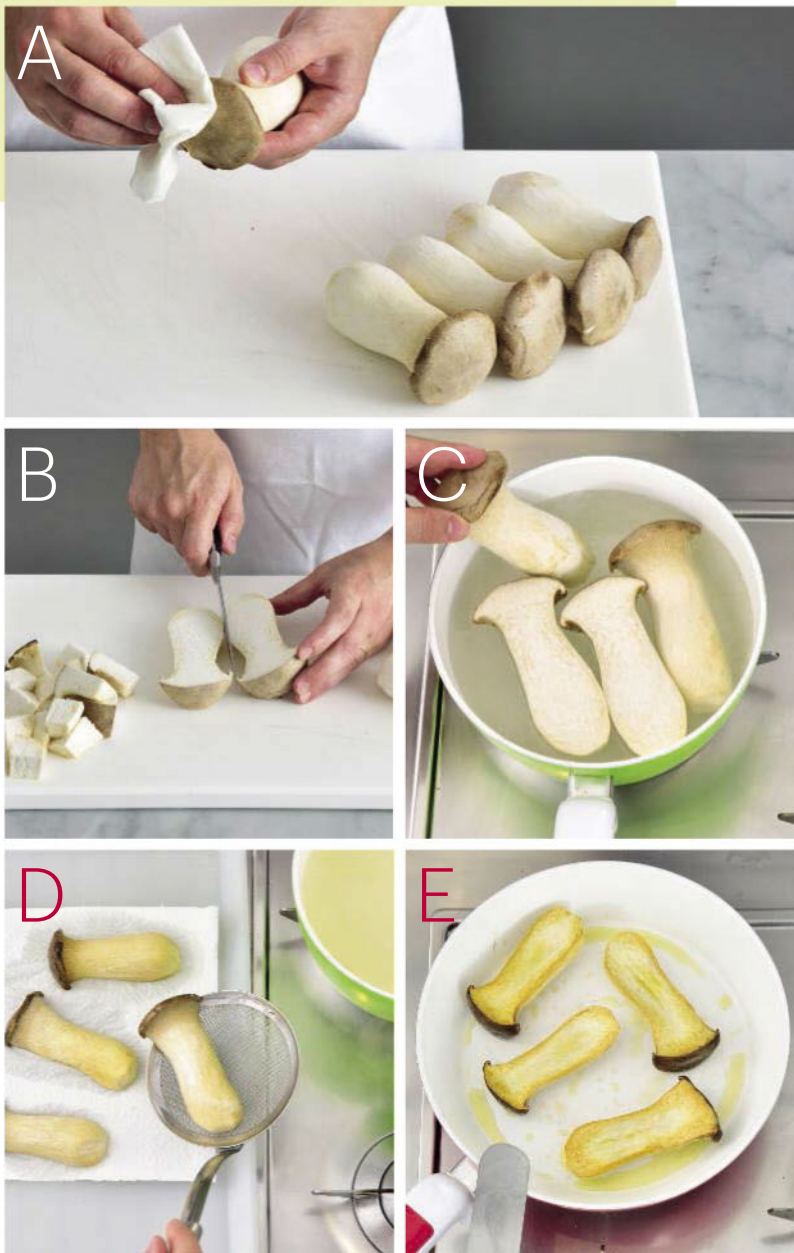
Ottimi sia selvatici sia coltivati, i cardoncelli hanno profumo e sapore delicati, da preservare con cotture rapide. Quelli che normalmente si trovano in commercio sono coltivati e quasi del tutto privi di residui di terra: la pulizia sarà rapida e semplice. Se invece fossero selvatici è necessario sciacquarli sotto l'acqua calda.

a **Dopo aver raschiato il fondo, pulite le cappelle dei cardoncelli passandole delicatamente con un panno o carta da cucina umidi, per eliminare polvere o residui terrosi.**

b **Se i funghi sono grandi, tagliateli in due per il lungo con un coltello ben affilato.**

c **Scottateli in acqua bollente leggermente salata per 2-4′: calcolate il tempo in base alla dimensione.**

d **Scolateli e asciugateli, tamponandoli con cura.**

e **Scaldate una padella velata di olio e rosolatevi i funghi girandoli non appena cominciano a colorirsi. Resteranno più sodi e saporiti.**

2 Tartare di topinambur con tuorlo di arancia

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 1 ora per il raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g topinambur
4 g 1 foglio di gelatina
1 arancia
1 baccello di vaniglia
1 limone – prezzemolo tritato
zucchero – olio extravergine di oliva
sale – pepe nero

METTETE *a raffreddare in frigorifero 4 stampini semisferici di 20 ml di capacità.*
AMMOLLATE *in acqua fredda la gelatina.*
SPREMETE *l'arancia e ricavate circa 100 g di succo; versatelo in una pentolina e portatelo a bollore, poi aggiungete un cucchiaino da caffè di zucchero e poco sale.*
STRIZZATE *la gelatina, aggiungetela al succo di arancia bollente, mescolate per farla sciogliere, spegnete e lasciate raffreddare.*
VERSATE *il succo negli stampini e riempiteli quasi fino all'orlo, poi metteteli in frigorifero per circa 1 ora.*
SBUCCIATE *i topinambur e metteteli a mano a mano in acqua fredda.*
TAGLIATELI *prima a fettine, poi a strisce, quindi a pezzettini, rimettendoli a bagno in acqua fredda per non farli annerire.*
APRITE *il baccello di vaniglia e raschiate i semi con la punta del coltello, raccoglieteli in una ciotola con la scorza grattugiata del limone, sale, pepe nero e 4 cucchiai di olio.*
SCOLATE *il trito di topinambur, asciugatelo, conditelo con il condimento alla vaniglia e un cucchiaio di prezzemolo tritato.*
DISTRIBUITE *il trito di topinambur nei piatti aiutandovi con un anello tagliapasta (tartare).*
SFORMATE *le gelatine rotonde, accomodatele sulle tartare a mo' di finto tuorlo, completate con una macinata di pepe e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i vegetariani possono sostituire la gelatina con l'agar-agar utilizzandone 1 g per la stessa quantità di succo: stemperatelo in un cucchiaino di succo freddo, portate a bollore il restante succo e unite l'agar-agar stemperato, sale e zucchero, fate bollire un paio di minuti e spegnete. La gelatina preparata con l'agar-agar risulterà meno trasparente.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
• Golfo del Tigullio Bianco
• Offida Passerina
• Scavigna Bianco

3 Linguine di patata in crema di carote

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g patate a pasta gialla
350 g carote
60 g burro – tartufo nero – sale

PULITE *e raschiate le carote, tagliatele a fette e stufatele con 20 g di burro, coperte, fino a che saranno morbide; infine frullatele, salatele e tenetele in caldo.*
PELATE *le patate e tagliatele a filetti non troppo sottili con la mandolina o il coltello, poi mettetele a bagno in abbondante acqua fredda per almeno 20′.*
SCOLATE *le linguine di patata, asciugatele e stufatele in una padella molto larga con il resto del burro spumeggiante a fuoco moderato, stando attenti alla cottura: perché non si rompano 5-6′ saranno sufficienti.*
SALATE *alla fine e servite le linguine sulla crema di carote completando con lamelle di tartufo nero.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- Garda Cortese
- Colli di Imola Bianco
- Salaparuta Bianco

4 Finocchio gratinato su salsa al caramello

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
900 g 2 finocchi grandi
80 g pangrattato
50 g latte
50 g panna fresca
40 g zucchero
40 g burro – 16 caldarroste pelate
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FATE *tostare il pangrattato con il burro, sale e pepe; distribuitelo su di un foglio di carta da forno, coprite con altra carta e stendete con il matterello in modo da ottenere uno strato spesso 0,5 cm; ponetelo in frigorifero a raffreddare.*
PULITE *i finocchi, tagliateli a metà e brasateli in casseruola per 8-10′, coperti, a fuoco medio, con 3 cucchiai di olio. Salateli alla fine.*
SCALDATE *latte e panna insieme.*
CARAMELLATE *lo zucchero, spegnete il fuoco, aggiungete il latte scaldato con la panna facendo attenzione perché si svilupperà un bollore tumultuoso, mescolate bene e salate.*
RITAGLIATE *dallo strato di pangrattato 4 dischi della misura dei finocchi. Appoggiateli sui finocchi, infornateli sotto il grill finché non si saranno gratinati.*
SERVITE *i finocchi con le caldarroste calde e con la salsa al caramello. Decorate a piacere con barbine di finocchio.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- Colli di Faenza Bianco
- Cori Bianco
- Melissa Bianco

5

5 Bruschetta autunnale

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
240 g broccolo
220 g 2 panini tipo ciabatta
8 scalogni piccoli
2 rape bianche
1 fusto di lemon grass
zenzero fresco
zucchero
aceto di vino rosso
sale – olio extravergine di oliva
pepe nero in grani

SBUCCIATE *gli scalogni e cuoceteli per 5′ in acqua bollente con un pizzico di sale, un cucchiaio di zucchero, uno di aceto, il lemon grass tagliato a rocchetti e alcuni grani di pepe.*
SPEGNETE *e lasciate intiepidire.*
LAVATE *e raschiate le rape, affettatele e scottatele in padella con un filo di olio. Salatele a fine cottura.*
SCOTTATE *per un paio di minuti, in acqua bollente salata, il broccolo diviso a cimette.*
TAGLIATE *a metà per il lungo i panini e metteteli a tostare sotto il grill.*
SCOLATE *gli scalogni e mescolateli alle altre verdure, conditeli con un cucchiaio di olio, una macinata di pepe e un pezzetto di zenzero grattugiato. Disponete le verdure sul pane e servite le bruschette.*

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valdadige Bianco**
- **Montecarlo Bianco**
- **Molise Falanghina**

BIRRA *chiara, con intensi aromi di luppolo, molto frizzante e poco persistente.*
- **Pils o Pilsner**

OLIO *intensamente fruttato con piccante pronunciato.*
- **Olio toscano da olive Frantoio**
- **Olio siciliano da olive Tonda Iblea**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***25 luglio***

ORIGINAL SIXTIES SPIRIT
19
Vintage
65
POTS & KITCHEN UTENSILS
Tradizione
&
Innovazione
WWW.SAMBONET.IT
FROM SAMBONET TO KITCHEN

Carni e uova

In umido, spiedini, e un grande arrosto per chi ama le preparazioni classiche, ma anche **LUMACHE E PIZZETTE** all'uovo per un secondo più fantasioso

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Coniglio alla senape e dragoncello

RICETTA CRISTINA AROMANDO

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,4 kg 1 coniglio pulito con i suoi fegatini
500 g panna fresca
senape rustica
dragoncello
burro chiarificato
sale

SCIACQUATE *il coniglio, asciugatelo e sezionatelo ottenendo le due cosce, la sella e le due zampe anteriori. Tagliate ulteriormente la sella in 2-3 pezzi.*
ROSOLATE *i pezzi di coniglio in una grande padella: potete utilizzare le parti grasse del coniglio sciolte finché velano la padella, oppure una generosa noce di burro chiarificato. Voltate i pezzi di carne su tutti i lati, sulla fiamma media, per 5′ circa, finché non saranno dorati.*
TRASFERITE *i pezzi di coniglio in una casseruola da forno e salateli. Nella stessa padella del coniglio unite i fegatini e rosolateli per 5-7′, quindi teneteli da parte.*
BAGNATE *il coniglio in casseruola con 500 g di panna, stemperatevi 2 cucchiaini di senape rustica, coprite con il coperchio e infornate a 180 °C per 1 ora e 30′ circa. Servite il coniglio accompagnandolo con i fegatini e completandolo con dragoncello fresco.*

VINO *rosso secco e fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Monferrato Dolcetto**
- **Cagnina di Romagna**
- **Squinzano Rosso**

LO STILE IN TAVOLA

Casseruola del coniglio e pirofila delle lumache Le Creuset, piatto degli spiedini GioveLab, ciotolina ASA Selection, tortiera Wald, tovaglioli blu Once Milano, tovaglioli marroni Society Limonta. Coltello da cucina Sanelli.

Scuola di cucina

SEZIONARE IL CONIGLIO

Un coniglio pesa in media tra 1,2 e 1,8 kg. Potete chiedere al vostro macellaio di prepararvelo come desiderate, facendovi conservare anche i fegatini, ma se lo acquistate intero, ecco come procedere per sezionarlo.

a **Eliminate la testa e le interiora e staccate le cosce, incidendole nel punto in cui si articolano con l'anca. Potete ulteriormente dividere le cosce, tagliandole all'altezza del ginocchio.**
b–c **Con un coltellino appuntito e affilato, tagliate la polpa intorno alle giunture delle zampe anteriori, in modo da staccare anch'esse dalla sella.**
d **Tranciate in due la sella, tagliando nel punto in cui terminano le coste. Potete procedere poi a sezionare ulteriormente sia il costato sia la sella in pezzi più piccoli: il costato in 4 parti, la sella in tre.**

A
B
C
D

2 Coppa di maiale al forno con salsa di verza

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 45' più 30' di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1,3 kg coppa di maiale fresca
750 g verza
300 g patate
50 g burro
2 carote
2 gambi di sedano
2 cipolle
1 spicchio di aglio
rosmarino – limone
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

LEGATE *la coppa ad arrosto con lo spago da cucina e rosolatela in una padella con un velo di olio, voltandola per colorirla uniformemente, per 4-5'. Salatela e trasferitela in una pirofila.*
MONDATE *i gambi di sedano, le carote e una cipolla e tagliateli a pezzi; fateli rosolare nel fondo di cottura della carne, con il burro e uno spicchio di aglio schiacciato, per 5-6'.*
BAGNATE *con 3 bicchieri di vino e portate a bollore. Versate il liquido con le verdure sulla carne, aggiungete un rametto di rosmarino e infornate a 180 °C per circa 1 ora e 30', voltando la carne ogni 30' circa.*
SBUCCIATE *e affettate la cipolla rimasta e le patate, poi tagliate a striscioline la verza.*
APPASSITE *la cipolla in 2 cucchiai di olio per 2-3', poi unite le patate e fatele cuocere per 2', infine aggiungete la verza, tenendone da parte un po' per la decorazione.*
COPRITE *a filo di acqua, salate e cuocete per circa 1 ora e 30'.*
TOGLIETE *la carne dal forno e fatela riposare coperta per 20-30'. Conservate il fondo di cottura e le verdure, che servirete insieme alla carne.*
FRULLATE *la verza aggiungendo sale, se serve, e il succo e la scorza di un limone. Rosolate in padella la verza tenuta da parte, saltandola con un filo di olio e un pizzico di sale.*
SERVITE *la carne con il suo sughetto, le verdure, la verza saltata e la salsa di verza.*

VINO *rosso corposo, profumo ampio, armonico.*
- **Colli Orientali del Friuli Pignolo**
- **Vino Nobile di Montepulciano**
- **Cannonau di Sardegna**

3 Spiedini di tacchino e salsiccia alla birra

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g petto di tacchino
240 g salsiccia
200 g brodo di pollo
170 g 12 cavolini di Bruxelles
100 g birra
farina – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE *i cavolini di Bruxelles e scottateli in acqua bollente salata per 3′. Scolateli e asciugateli.*
TAGLIATE *il tacchino e la salsiccia in modo da ottenere 12 pezzi di ognuno.*
MONTATE *gli spiedini alternando 3 bocconi di salsiccia, 3 di tacchino e 3 cavolini per ognuno. Infarinateli e rosolateli in padella con un filo di olio; voltateli su tutti i lati finché non saranno ben arrostiti poi bagnateli con la birra. Lasciatela sfumare quindi unite il brodo di pollo. Salate e pepate.*
FATE *cuocere con il coperchio per 5-6′, poi toglietelo e cuocete per altri 5-6′. Completate con un po' di erba cipollina a rondelline.*
SERVITE *gli spiedini con la loro salsa.*

BIRRA *chiara, fresca, mediamente alcolica, non troppo frizzante né troppo persistente.*
• **Lambic**

4 Pizzette ortolane con l'uovo

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g pasta lievitata per pizza
200 g cavolfiori a cimette
200 g broccoli a cimette
200 g salsa di pomodoro
100 g polpa di zucca
4 uova – mezzo cespo di indivia
origano – olive nere
olio extravergine di oliva – sale

TAGLIATE *la polpa di zucca a fette piatte e fatele cuocere, arrostendole in padella con un filo di olio, finché non saranno morbide.*
SCOTTATE *le cimette di cavolfiore e di broccolo in acqua bollente salata per 3′ e scolateli su carta da cucina.*
DIVIDETE *l'impasto per la pizza in 4 parti, stendetele in dischi sottili e disponeteli su due placche da forno, unte di olio.*
CONDITE *la salsa di pomodoro con sale, olio e origano, quindi distribuitela sui dischi di pasta. Infornate a 230 °C per 10-12′.*
CUOCETE *le uova all'occhio di bue in una padella con un filo di olio, per 3-4′.*
SFORNATE *le pizzette e completatele con i broccoli, i cavolfiori, le fette di zucca e l'indivia tagliata a striscioline e qualche oliva snocciolata e tagliata a pezzettini. Rimettetele in forno e cuocetele per altri 2-3′.*
RITAGLIATE *le uova intorno ai tuorli, aiutandovi con un tagliapasta rotondo; sfornate le pizzette e adagiate le uova sopra le verdure. Servitele calde.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
• **Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco**
• **Val di Cornia Ansonica**
• **Vesuvio Bianco**

5 Lumache in fonduta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g lumache sgusciate precotte
100 g formaggio Casera
salvia rosmarino
burro vino bianco

SCIACQUATE *le lumache e lessatele in acqua bollente per circa 1 ora, quindi scolatele.*
SALTATELE *in padella con una generosa noce di burro, salvia e rosmarino, per 2-3'. Sfumatele con uno spruzzo di vino bianco secco e trasferite tutto in una pirofila.*
DISTRIBUITE *il formaggio tagliato a dadini sulle lumache e infornate a 200 °C per 10'.*
SFORNATE *e servite caldo.*

LA SIGNORA OLGA *dice che le lumache si trovano oggi in commercio spurgate, sgusciate, precotte e conservate in salamoia. Tuttavia, si possono trovare anche fresche. Possono essere di due tipi: "corridore" e "in letargo". Le prime si trovano in primavera e in autunno e si riconoscono perché l'apertura non è sigillata. Le seconde sono invernali: i molluschi sono ritirati in letargo all'interno del guscio, che è sigillato da una specie di "tappino" (opercolo). Queste ultime sono più facili da spurgare perché, non mangiando, non hanno residui da eliminare e bisogna spurgare solo la sostanza un po' viscida che le caratterizza. Per spurgarle, si tolgono gli opercoli e si mettono a bagno in un contenitore coperto pieno di acqua, sale, farina e aceto per 4-5 ore. Si lavano poi più volte e si fanno bollire, infine si tolgono i molluschi dai gusci. Se si vogliono utilizzare anche questi ultimi, si fanno bollire in acqua con bicarbonato (1 cucchiaino per litro) per 10', poi si scolano e si fanno asciugare.*

VINO *rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.*
- **Valpolicella Superiore**
- **Chianti Classico**
- **Cerasuolo di Vittoria**

UN CIBO "STORICO"

Le lumache sono un alimento consumato già dagli antichi Romani. Passando per le tavole del Medioevo, sono arrivate alla cucina classica, nella versione francese "alla borgognona". Sono protagoniste anche in molte ricette regionali italiane.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***26 luglio***

FINISSIMO CIOCCOLATO
E LE MIGLIORI NOCCIOLE

Caffarel
TORINO 1826
Piemonte
CLASSICO
CIOCCOLATINI GIANDUIA CON NOCCIOLE INTERE
DELICIOUS CHOCOLATES WITH WHOLE HAZELNUTS

Natale è pura magia

PROFUMI ISOLANI

La ricetta a lato presenta una variante del ripieno classico, ma se volete preparare quello tradizionale "alla siciliana", mescolate 250 g di ricotta soda, 125 g di zucchero a velo, 50 g di agrumi canditi, 25 g di cioccolato fondente tritato, un cucchiaio di latte o di acqua di fiori d'arancio e un pizzico di vaniglia.

1

LO STILE IN TAVOLA Piatti dei cannoli e piatto degli spaghetti dolci GioveLab, ciotola degli spaghetti dolci, piatto con alzata e tazza con piattino dei biscotti ASA Selection, tovaglioli tinta unita Society Limonta.

Dolci

Nuove idee per soddisfare i palati più diversi: inediti spaghettini da dessert e plum cake-budino; biscotti e torta classici; il **SAPORE DELLA SICILIA** e quello antico dell'alchermes

RICETTE MARCO STABILE **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Cannoli al vin santo con mousse alla pera

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45' più 1 ora di rassodamento della mousse

INGREDIENTI PER 20 CANNOLI
250 g panna fresca – **225 g** farina 00
200 g 2 pere – **100 g** zucchero – **40 g** strutto o burro
25 g vin santo – **25 g** aceto di vino bianco
7 g gelatina in fogli – **1** uovo – olio di arachide
cannella in polvere – gocce di cioccolato – sale

MESCOLATE *la farina con 30 g di zucchero e un pizzico di sale, disponetela a fontana su una spianatoia e mettetevi al centro lo strutto o il burro ammorbiditi, l'uovo, l'aceto e il vin santo.*
MISCELATE *prima gli ingredienti al centro, poi incorporate via via la farina e lavorate ottenendo una pasta liscia e omogenea. Sistematela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare per 30′: durante il riposo la pasta perderà elasticità mantenendo meglio la forma durante la lavorazione.*
MONDATE *le pere, tagliatele a spicchi e cuoceteli in una pentolina con 70 g di zucchero e un pizzico di cannella finché non saranno teneri: ci vorranno 15′.*
AMMORBIDITE *la gelatina in acqua fredda.*
MONTATE *leggermente la panna in modo che la consistenza non risulti troppo soda.*
FRULLATE *le pere con il loro sciroppo di cottura, poi sciogliete nel composto ancora caldo la gelatina strizzata e incorporate tutto nella panna ottenendo una soffice mousse. Riponetela in frigo per 1 ora.*
PREPARATE *i cannoli come illustrato nella Scuola di cucina qui sotto e riempiteli con la mousse alla pera, aiutandovi con una tasca da pasticciere.*
DECORATE *i bordi dei cannoli con gocce di cioccolato e, a piacere, cubetti di pera cruda.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- Recioto di Soave
- Malvasia di Bosa dolce naturale

Scuola di cucina

PREPARARE I CANNOLI

Insieme alla cassata, questi dolcetti sono una specialità tradizionale della pasticceria siciliana. Quelli originali sono ripieni di crema alla ricotta ma, una volta pronti, i cannoli possono essere farciti anche con mousse alla frutta o al cioccolato. Ecco gli accorgimenti per prepararli a casa.

a **Stendete la pasta per i cannoli sulla spianatoia infarinata a uno spessore di 2-3 mm.**

b **Ricavate circa 20 dischi con un tagliapasta rotondo (ø 9 cm) oppure ritagliate dei quadretti (7x7 cm). Arrotolate la pasta sugli appositi cannelli di latta (lunghezza 13 cm, ø 2 cm): i quadretti vanno arrotolati in modo che due angoli opposti combacino. Se non avete i cannelli, costruiteli piegando più volte un foglio di alluminio in modo da formare uno spesso quadretto di circa 10x10 cm, appoggiatelo sopra a un altro quadretto di egual misura ma di carta da forno e arrotolateli insieme ottenendo un cilindro (ø 2 cm): la carta da forno all'esterno serve a far staccare il cannolo dopo la frittura.**

c–d **Friggete i cannoli, avvolti sui cilindri o sui cannelli, in olio di arachide per circa 1′, poi sgocciolateli su carta da cucina, fateli intiepidire e sfilateli.**

A

B

C
D

2

3

2 Crema sformata con alchermes e frutta candita

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti più 2 ore di rassodamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g** latte
- **150 g** frutta candita mista
- **100 g** panna fresca
- **70 g** zucchero
- **50 g** liquore alchermes
- **45 g** farina
- **10 g** gelatina in fogli
- **3** tuorli – **1** baccello di vaniglia
- sale

TRITATE *grossolanamente la frutta candita.*
PORTATE *a bollore in una casseruolina il latte con il baccello di vaniglia aperto a metà per il lungo, poi spegnete e lasciatelo intiepidire. Eliminate il baccello di vaniglia.*
AMMORBIDITE *la gelatina in acqua fredda.*
SBATTETE *in una ciotola i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, quindi versatevi la farina, l'alchermes e proseguite per 1' amalgamando bene gli ingredienti.*
VERSATE *il composto di tuorli nella casseruolina con il latte, riportate tutto sul fuoco, regolando la fiamma al minimo, e mescolate con la frusta finché non otterrete una crema pasticciera di colore rosato.*
SPOSTATE *dal fuoco la crema, scioglietevi la gelatina ben strizzata, poi incorporatevi la frutta candita tritata e distribuite tutto in 4 stampini da budino (i nostri sono quadrati, 7x7 cm) oppure in 4 stampini di alluminio monouso, riempiendoli fino a 3/4. Poneteli a rassodare in frigo per circa 2 ore.*
MONTATE *la panna senza aggiungere zucchero.*
SFORMATE *dagli stampini la crema, che rassodandosi avrà assunto la consistenza di un budino.*
SERVITELA *con ciuffi di panna montata e, a piacere, altra frutta candita mista.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'alchermes è un liquore italiano dal caratteristico colore rosso scarlatto e sapore dolce e speziato, con note di cannella e chiodi di garofano. Molto utilizzato in pasticceria, è apprezzato in particolar modo come bagna per i dolci o per dare colore a salse e creme.*

VINO *dolce dal profumo di frutta esotica.*
• Alto Adige Pinot Bianco Vendemmia Tardiva
• Erice Vendemmia Tardiva Sauvignon

3 Spaghettini dolci su salsa di cachi e cacao in granella

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g pasta tipo spaghettini
50 g zucchero di canna
50 g cacao amaro in polvere
50 g miele di sulla
50 g granella di cacao
2 cachi freschi – **1** limone

PORTATE *a bollore in una pentola 600 g di acqua con il cacao amaro e il miele, quindi lessatevi gli spaghettini per circa 8′.*
MONDATE *i cachi e frullatene la polpa con lo zucchero e il succo di un limone spremuto, ricavando una salsa fluida. Distribuitela in 4 ciotoline.*
SCOLATE *gli spaghettini e accomodateli subito, ancora umidi, sopra la salsa di cachi. Completate con la granella di cacao e servite immediatamente per evitare che la pasta si asciughi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la granella di cacao, nota anche come gruè, si prepara con le fave di cacao crude e tritate. Nei dolci aggiunge la nota croccante e il sapore profondo e originario del cacao, non modificato da alcun processo di lavorazione. Si acquista nei negozi di articoli biologici e naturali. Il miele di sulla si caratterizza per il colore molto chiaro e per l'aroma delicato con sfumature vegetali. In alternativa potete usare quello di acacia.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
• **Moscadello di Montalcino**
• **Malvasia delle Lipari dolce**

4 Plum cake-budino di riso, cioccolato e amarene sciroppate

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
500 g latte
150 g riso
80 g zucchero di canna
80 g burro ammorbidito
80 g amarene sciroppate più un po'
50 g cioccolato fondente tritato
3 uova – **1** arancia
cacao amaro in polvere – sale

PORTATE *a bollore il latte e lessatevi il riso per 20-25′.*
SEPARATE *le uova: tenete da parte i tuorli e montate a neve gli albumi.*
FRULLATE *il riso con il latte di cottura e un pizzico di sale, poi trasferite il composto in una grande ciotola e mescolatevi il burro, lo zucchero, le amarene sgocciolate dal loro succo, la scorza grattugiata di mezza arancia, il cioccolato, i tuorli, infine gli albumi montati.*
FODERATE *di carta da forno uno stampo da plum cake (22x9 cm, h 6 cm), versatevi il composto e infornate nel forno ventilato a 160 °C per 40-45′. Sfornate e fate raffreddare.*
SFORMATE *con delicatezza il dolce, che risulterà sodo all'esterno e morbido come un budino al cuore, adagiatelo su un vassoio, spolverizzatelo con il cacao e completate con altre amarene e scorza di arancia grattugiata.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
• **Alto Adige Moscato Rosa**
• **Primitivo di Manduria dolce naturale**

5 Focaccia alle nocciole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 3 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
- **350 g** farina più un po'
- **200 g** burro più un po'
- **120 g** panna fresca
- **80 g** nocciole sgusciate
- **50 g** zucchero semolato
- **12 g** lievito di birra
- **3** tuorli – **1** uovo
- **1** baccello di vaniglia – maraschino
- zucchero di canna – sale

SCIOGLIETE *in una ciotola capiente il lievito con 100 g di acqua tiepida, poi mescolatevi 100 g di farina, ottenendo un impasto molto morbido; sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare l'impasto in un luogo tiepido per circa 1 ora, finché non sarà raddoppiato di volume.*
FRULLATE *la panna con 50 g di nocciole.*
INCIDETE *il baccello di vaniglia a metà per tutta la sua lunghezza, poi apritelo a libro e fatevi scorrere all'interno la lama di un coltello per ricavarne i semini.*
AMMORBIDITE *il burro in una grande ciotola, poi mescolatevi i tuorli, l'uovo intero, lo zucchero semolato, i semini di vaniglia, il resto della farina, un pizzico di sale, infine la panna alle nocciole.*
UNITE *questo composto all'impasto lievitato, aggiungete un bicchierino di maraschino e versate tutto in una tortiera (ø 26 cm) imburrata e infarinata: coprite con un canovaccio e lasciate lievitare ancora per 2 ore.*
INFORNATE *a 160 °C per 30'.*
SMINUZZATE *in modo grossolano il resto delle nocciole, distribuitele sulla focaccia con un cucchiaio di zucchero di canna e infornate per altri 2-3'.*
SFORNATE *e lasciate raffreddare.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- Trentino Vino Santo
- Torgiano Vin Santo

TRADIZIONI REGIONALI

In Friuli con il termine focaccia, in dialetto *pete*, si indica una tipica torta casalinga, soffice e poco zuccherina, adatta per la prima colazione e la merenda. Ne esistono più varianti: con canditi, scorza di agrumi, nocciole.

6 Biscotti morbidi di castagne e pistacchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20-25 BISCOTTI
125 g farina di mandorle
100 g farina di grano saraceno
100 g farina di riso
100 g zucchero di canna
50 g castagne precotte pelate
20 g pistacchi pelati
15 g crema di pistacchio
4 uova
bicarbonato
zucchero a velo

FRULLATE *le castagne ottenendo un purè.* **TRITATE** *i pistacchi, ottenendo una granella.* **ROMPETE** *le uova in una ciotola, sbattetele leggermente, poi unitevi la crema e la granella di pistacchio e il purè di castagne.* **MESCOLATE** *in un'altra ciotola le 3 farine con lo zucchero di canna e mezzo cucchiaino di bicarbonato che favorirà la lievitazione dei biscotti, rendendoli più soffici.* **AMALGAMATE** *i due composti, di uova e di farine, ricavando un impasto morbido e trasferitelo in una tasca da pasticciere.* **FODERATE** *di carta da forno una teglia e distribuitevi l'impasto formando dei dischi (ø 5-6 cm); volendo potete distribuirlo a cucchiaiate e livellare ogni "mucchietto" con il dorso di un cucchiaio per dargli forma rotonda. Infornate i biscotti a 180 °C per 15'.* **SFORNATELI**, *lasciateli intiepidire e serviteli spolverizzati con lo zucchero a velo.*

LA SIGNORA OLGA *dice che la crema di pistacchio si acquista già pronta nei supermercati ben riforniti o nei negozi di specialità siciliane. Oltre ai pistacchi, non salati, fra gli ingredienti di questa crema ci sono latte, zucchero, uova e farina. È indicata per farcire crostate e bignè o per arricchire gli impasti di torte e biscotti.*

VINO *dolce con aromi di frutta e fiori.*
- **Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito**
- **Cannellino di Frascati**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***1º agosto***

Semifreddo ai marroni

SCENOGRAFICO E FESTOSO. UN CAPOLAVORO DI PASTICCERIA DA **PREPARARE IN ANTICIPO** CON TUTTA CALMA

RICETTA SERGIO BARZETTI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIANLUCA LADU
TESTI CRISTINA PORETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Nel bicchiere

Un vino aromatico dolce
Fior d'Arancio 2015 Alla Costiera
Il Moscato Giallo dei Colli Euganei in versione spumante. Dai vigneti coltivati in biologico, sui terreni di marna calcarea delle colline padovane, arrivano le uve destinate a una pigiatura soffice e curata.

La ricetta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Crema inglese:
225 g latte – **30 g** zucchero di canna
25 g panna – **10 g** gelatina in fogli – **2** tuorli
baccello di vaniglia

Meringa italiana:
250 g zucchero di canna – **125 g** albumi

Crumble:
110 g farina di farro – **100 g** zucchero di canna
90 g burro – **45 g** mandorle con la buccia
45 g fave di cacao

Per completare:
180 g crema di marroni più un po'
180 g marron glacé
120 g panna fresca montata

Crema inglese:

1 METTETE *a bagno la gelatina in acqua fredda. Scaldate il latte con la panna, versatelo sui tuorli mescolati con lo zucchero e i semi di mezzo baccello di vaniglia; tornate sul fuoco e proseguite la cottura della crema senza portarla a ebollizione e spegnete quando la crema velerà il dorso del mestolo e, a un leggero soffio, formerà dei cerchi.*

2 AGGIUNGETE *alla crema la gelatina strizzata, fatela sciogliere e lasciate raffreddare.*

Meringa italiana:

3-4 PREPARATE *uno sciroppo con 50 g di zucchero di canna e 200 g di acqua e portatelo a 121 °C; montate a neve gli albumi con il resto dello zucchero e versatevi sopra a filo lo sciroppo mentre continuate a montare, fino a quando la meringa non sarà fredda.*

Crumble:

5 FRULLATE *la farina di farro con le fave di cacao sbucciate, lo zucchero e le mandorle; versate il trito in una ciotola e mescolatelo infine con il burro morbido.*

6 SBRICIOLATE *l'impasto del crumble su una placca e infornate a 170 °C per circa 8', quindi sfornate e lasciate raffreddare.*

7-8 AMALGAMATE *la crema inglese con la meringa, la crema di marroni e i marron glacé sbriciolati, poi unite la panna montata.*

9 DISTRIBUITE *il crumble sul fondo della tortiera a cerniera (ø 22 cm), tenendone da parte un poco per la decorazione.*

10 VERSATE *il composto nella tortiera, livellatelo e mettete in congelatore per almeno 3 ore (potete prepararlo anche il giorno prima); sformate e decorate la torta con il crumble avanzato e con gocce di crema di marroni.*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Il risultato è un piccolo nettare, in cui la dolcezza è sorretta da una delicata, ma ben percepibile, freschezza. Profumo e gusto si fondono in sorsi ricchi di piacevolezza, per un calice di fine pasto, ideale su semifreddi, dolci secchi e creme. Servitelo sugli 8-10 °C. *14 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***27 luglio.***

LO STILE IN TAVOLA
Tovaglietta americana Society Limonta, piatto e piattino GioveLab; fruste elettriche Termozeta.

I tuberi

TONDI O BITORZOLUTI, LUNGHI O TOZZI, SVILUPPANO SOTTOTERRA UN VERO PATRIMONIO DI AMIDI, FIBRE E MINERALI **PREZIOSI** PER IL BENESSERE. A PATTO DI CUOCERLI A LUNGO

TESTI GIORGIO DONEGANI, DIRETTORE SCIENTIFICO DELLA FONDAZIONE ITALIANA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

A CURA DI LAURA FORTI **RICETTA** SERGIO BARZETTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Ormai è dimostrato: attraverso segnali chimici, le piante comunicano tra loro, e sembrano quasi vantare una sorta di "intelligenza vegetale" che le spinge a comportamenti virtuosi. La pianticella della patata, per esempio, ha imparato quanto sia importante risparmiare e sviluppa **una parte del suo fusto sottoterra**, *immagazzinando le sostanze energetiche che poi utilizza per crescere e svilupparsi. Proprio la parte sotterranea di fusto ingrossato, che i botanici chiamano "tubero", una volta portata alla luce e ben cucinata, regala soddisfazione al gusto e buone dosi di benessere. Questo perché i tuberi sono costituiti in gran parte da* **amido**, *che è la nostra principale fonte energetica, e da* **fibre**, *utilissime per la salute dell'intestino e dell'intero organismo. Per sfruttare al meglio le loro virtù, però, bisogna cuocerli: crudi, infatti, sono indigesti, mentre la cottura prolungata gelifica l'amido e rende disponibili i nutrienti. Unica eccezione è il topinambur, che si può mangiare anche crudo: per i suoi pregi questo "principe" dei tuberi meriterebbe una maggiore considerazione nelle nostre scelte alimentari. Ci sono poi la batata, che non è un tubero vero e proprio ma una radice tuberosa, e altri "cugini" meno noti.*

QUATTRO VIRTÙ

1 ENERGIA "LIGHT"
100 g di patate danno 60 kcal; i topinambur 73 kcal, le batate 86 kcal: una quantità moderata di energia, peraltro facilmente assimilabile perché proviene tutta da carboidrati. I tuberi infatti sono **quasi privi di grassi**: 1 g circa in un etto di patate e ancora meno per batata e topinambur.

2 SENZA GLUTINE
La buona presenza di **carboidrati** rende i tuberi, in particolare la patata, un'ottima integrazione naturalmente gluten-free per chi soffre di celiachia o di sensibilità al glutine. Una porzione di patate lessate da 250 g fornisce più o meno la stessa quantità di amido di 80 g di pasta.

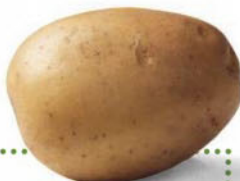
3 UTILI FIBRE
I tuberi forniscono una buona quantità di fibra, in gran parte costituita da **inulina**, sostanza che viene addizionata anche a diversi alimenti di largo consumo (per esempio lo yogurt) per le sue **proprietà prebiotiche**: è un ottimo nutrimento per i batteri buoni che abitano il nostro intestino.

4 MINERALI
Patate, batate e topinambur non hanno nulla da invidiare alle banane quanto a **potassio**: anzi mediamente ne sono più ricche, arrivando addirittura a contenerne quasi il doppio. Sono, invece, povere di **sodio**, e perciò ideali per chi soffre di ipertensione.

La batata

Chiamata anche "patata dolce", la batata si caratterizza per il suo particolare **contenuto di zuccheri** *(più del 4%), che la rende molto gradita anche ai bambini. Bene, perché non solo dà energia e fibre, ma è anche un'ottima fonte di* **vitamina A** *(in forma di betacarotene), al punto che ne contiene quasi come le carote. Originaria delle Americhe, si è ambientata bene anche da noi: sono ottime le batate di Puglia e Veneto.*

La patata

Oltre all'amido fornisce una buona quantità di **vitamine B1 e C***, potassio, calcio, fosforo, magnesio e zolfo. Senza dimenticare il* **selenio***, efficace contro i radicali liberi. Dalla patata, proprio per l'abbondante presenza di amido, si ricava la fecola: una polvere che si può utilizzare come addensante in cucina, spesso in sostituzione della farina tradizionale.*

Il topinambur

Rimanda nel gusto a quelle note vagamente di liquirizia tipiche del carciofo, ma con un sapore più delicato. **Buono anche crudo***, è particolarmente adatto ai diabetici perché ricco di inulina, una sostanza che rallenta l'assorbimento degli zuccheri e aiuta il controllo della glicemia. Per il suo* **basso indice glicemico***, il topinambur, a differenza della patata, è indicato anche nelle diete dimagranti.*

I "CUGINI" MENO NOTI

1 L'IGNAME Chiamato anche yam, assomiglia a una grossa radice con la buccia legnosa. Può essere mangiato cotto, essiccato o crudo e grattugiato. Dal profumo gradevole e **più saporito delle patate**, rispetto alle quali presenta un indice glicemico più basso, è una fonte di potassio, vitamine B6 e C. Si distingue dagli altri tuberi per un più elevato **contenuto di proteine**.

2 IL TARO Ha una forma simile a quella delle patate ma con la buccia più fibrosa. Da crudo risulta tossico, ma cotto (lessato o fritto) perde ogni sostanza nociva, **diventa digeribile** grazie alle piccole dimensioni dei suoi granuli di amido e se ne può apprezzare il buon valore nutrizionale: oltre che di amido **è ricco di vitamine** del gruppo B, potassio e ferro.

3 LA MANIOCA Chiamata anche cassava o yuca, assomiglia all'igname ma con una buccia liscia nella qualità amara e raggrinzita in quella dolce. Anch'essa va sempre cotta (si può cucinare in moltissimi modi, come la patata) ed è un'ottima fonte **di carboidrati**, calcio, fosforo e vitamina C. Dalla manioca amara si ricava **la tapioca**, una fecola molto nutriente e particolarmente digeribile, tanto che viene utilizzata per le pappe dei bambini.

UNA "BUONA" ALTERNATIVA

Rispetto ai classici piatti di pasta, questi gnocchi costituiscono un'ottima alternativa sia sotto il profilo nutritivo, con poco più di 300 kcal, sia gastronomico. Il contenuto di amido è elevato, e i pochi zuccheri semplici della batata danno una nota dolce particolarmente gradevole.

Gnocchetti di patata e batata al burro

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g patate – **500 g** batate
200 g fecola di patate
60 g burro
40 g grana grattugiato – alloro
finocchietto – noce moscata – sale

Lessate le patate con la buccia in acqua bollente per 40′; sbucciate le batate e tagliatele a pezzetti, quindi lessatele senza sale con una foglia di alloro per 25-28′.
Pelate le patate e schiacciatele insieme alle batate; impastatele con la fecola, il grana, noce moscata e un pizzico di sale.
Formate dei filoncini con l'impasto, quindi piccoli gnocchetti tondi. Lessateli in acqua bollente salata e scolateli appena vengono a galla, con una schiumarola.
Fondete in padella il burro con un po' di finocchietto tritato e "addensatelo" con un po' di acqua di cottura degli gnocchi, ricca di amido.
Condite gli gnocchi e serviteli.

335 CALORIE *a porzione*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***24 giugno***

Navigando verso Porto

SEGUIRE IL CORSO DEL **FIUME DOURO** SIGNIFICA COSTEGGIARE LA PIÙ IMPORTANTE CITTÀ LUSITANA DELLA COSTA ATLANTICA, MA ANCHE RISALIRE FINO ALLA MAGNIFICA VALLE IN CUI NASCE IL FAMOSO VINHO DO PORTO

TESTO PAOLO VIZZARI

EMOZIONI E SAPORI
A SINISTRA: il quartiere Ribeira, Patrimonio dell'Unesco, visto al tramonto dal ponte Dom Luís I.
A DESTRA: un banco del mercato cittadino.
SOTTO, DA SINISTRA: un'antica bottiglia di vinho do Porto; un vicolo del centro di Ribeira che scende verso il Douro; il Queijo Amanteigado, un formaggio di pecora tipico della città.

BOLHÃO, IL MERCATO NEL CENTRO DELLA CITTÀ, FU PROGETTATO ALLA FINE DEL 1800

Se anziché sul fiume fosse sul mare, pensereste di essere a Genova, tanto le case, i colori, le viuzze, gli odori sono gli stessi. Porto è più piccola (230 mila abitanti a fronte di quasi il doppio) e forse anche per questo il suo fascino è straordinario. Merito degli abitanti, semplici, spontanei, con un senso dell'ospitalità antico che subito fa sentire parte del luogo. Il centro si sviluppa compatto nel poco spazio addossato alla riva settentrionale del fiume **Douro**, che segna il confine basso della città prima di tuffarsi nell'Oceano Atlantico e terminare un corso cominciato quasi 900 chilometri prima, nel Centronord della Spagna.
A segnare il panorama urbano di Porto sono alti palazzi in **stile manuelino** (il punto di transizione fra tardo gotico e rinascimentale) addossati l'uno all'altro così da creare viuzze contorte, che nascono nella parte alta ed esterna della città per poi scendere a picco a mano a mano che procedono verso il fiume, con un esito per molti versi simile a quello della *crêuza* genovese. Ed è addentrandosi in questi vicoli che si può cominciare il giro di assaggi necessario a conoscere meglio la cultura della tavola lusitana, anch'essa figlia delle difficoltà locali e pensata per mettere d'accordo gola, fame e tasche, con bocconi nutrienti a buon mercato che non trascurino il piacere.
In un contesto simile non poteva mancare un'ampia tradizione di quello che oggi noi chiameremmo *street food*, una volta cibo degli operai e dei portuali, a partire dalla sostanziosa **bifana**, un panino farcito con bistecche di maiale marinate a lungo nel vino bianco, fino ad arrivare ai **pastéis de Chaves**, delle piccole sfogliatelle con ripieni che variano dalla carne speziata al cioccolato fondente (da non confondere coi pastéis de Nata, pasticcini alla crema resi bruni in superficie dalla cottura in forno, oggi facili da incontrare in ogni bar o pasticceria portoghese). Andando oltre il cibo "da passeggio" e sedendosi a tavola, magari in

→

Fotografie di Nick Ledger/AWL Images, Tim White/4Corners/SIME, Marco Santini, Stefano Politi Markovina/AWL Images, Gerhard Westrich/Laif/Contrasto

NETTARE BENEDETTO
SOPRA: la valle del Douro, con il fiume che scorre in mezzo alle colline coltivate. SOTTO, DA SINISTRA: una ragazza mostra fiera le uve appena raccolte; le botti d'invecchiamento del Porto; il rito della *tenaz*, che serve ad aprire la bottiglia tagliandone il collo con l'apposita pinza arroventata al tavolo.

O vinho do Porto, 250 anni di storia in bottiglia

Il Porto è un vino liquoroso prodotto con uve soprattutto rosse provenienti dalla sola valle del Douro, secondo un disciplinare che si può far risalire al **1756**, e rende la valle il terzo territorio vinicolo più antico del mondo, preceduto soltanto da Tokaj e Chianti. Viene lavorato in una maniera unica, assemblando uve raccolte da diversi vigneti in annate diverse, e a voler essere precisi non si tratta di un vino come siamo abituati a intenderlo, dal momento che si ottiene dalla **fermentazione incompleta del mosto**. Il processo biochimico viene bloccato (il termine tecnico sarebbe "**mutizzato**") tramite l'aggiunta di una parte d'alcol estratta dalle **aguardente**, le semplici vinacce. In questa maniera si impedisce agli zuccheri contenuti nel mosto di trasformarsi in alcol etilico, e li si mantiene all'interno ottenendo il caratteristico sapore dolce. Le tipologie di Porto riconosciute sono 7, con una netta divisione fra le 3 standard (**bianco, ruby e tawny**, a seconda della dimensione delle botti in cui vengono lasciati ad affinare) e le 4 cosiddette "speciali": **Aged Tawny**, un tawny invecchiato non meno di 10 anni; **LBV**, ovvero **Late Bottled Vintage**, un ruby di una sola annata lasciato in botte per un periodo da 4 a 6 anni; **Colheita**, una sola annata lasciata in barrique più di 7 anni; **Vintage**, fra tutti il più pregiato, che dopo due anni in botte viene fatto invecchiare in bottiglia per periodi lunghissimi che possono superare i 50 anni o arrivare perfino al secolo.

→

un ristorante nei paraggi di **Praça da Liberdade** da cui sbirciare la vicina **Torre dei Chierici** (*clérigos*, in lingua) che protegge Porto dall'alto, vincono ancora le ricette e i sapori decisi della cucina popolare. Il piatto iconico è la **trippa**, poiché secondo leggenda era l'unico ingrediente che rimaneva in casa dopo aver dato tutto il resto ai marinai in partenza. Si cucina *à moda do Porto*, ovvero in bianco e arricchita da fagioli con qualche scarto di carne sopravvissuto alla vendita, e fa pari con l'altro ingrediente irrinunciabile della città: **o bacalhau**. Oggi non è difficile trovare ristoranti che servano frutti di mare oceanici (**percebes**, pregiati molluschi atlantici simili a una zampa ungulata, i magnifici **gamberi carabineros**, **ricci**, **anemoni**…) o la **caldeirada** che li unisce in una zuppa ottenuta dai carapaci; tuttavia è il baccalà a dominare l'offerta ittica cittadina, con i 366 modi qui inventati per cucinarlo (uno per ogni giorno dell'anno, tenendo conto dei possibili bisestili). Ma se si dovesse associare Porto a un solo prodotto identitario, questo non potrebbe essere che l'omonimo vino liquoroso dal tono profondo e zuccherino. Le cantine di produzione e affinamento, quasi tutte storiche e di alto livello medio, stanno a **Vila Nova de Gaia**, il comune che sorge speculare sull'altra sponda del Douro

→

FRA IL VECCHIO E IL NUOVO

DALL'ALTO: la Casa da música, la principale sala da concerto della città, costruita nel 2001 mentre Porto era Capitale Europea della Cultura, e oggi sede di tre diverse orchestre; le scale del negozio di libri Lello, che ha ispirato J.K. Rowling nel progettare la libreria presente in *Harry Potter*, sia per le scale sia per la facciata esterna; la Chiesa del Carmo, felice esempio dello stile rococò dominante a Porto.

Fotografie di Mauricio Abreu/Getty Images, Volkmar K. Wentzel/National Geographic Creative, Guido Cozzi/SIME, Marco Santini, Andrea Forlani, Tim White/4Corners/SIME

Vademecum

DOVE MANGIARE

- **RESTAURANTE TRIPEIRO**
Uno storico indirizzo dove mangiare un'ottima trippa o altre ricette tradizionali. Nel weekend il consiglio è di chiamare e prenotare per tempo.
www.restaurantetripeiro.com
- **O PAPARICO**
Conto più alto rispetto alla media cittadina, ma anche offerta gastronomica di grande livello in una sala piena di fascino. Scelta fra tre menu fissi, non è prevista la scelta alla carta.
www.opaparico.com
- **A LOJA DOS PASTÉIS DE CHAVES**
Il più famoso punto vendita di pastéis de Chaves in città, con una ricca offerta che spazia dal dolce al salato senza mai perdere qualità.
www.alojadospasteisdechaves.pt
- **LEITARIA DA QUINTA DO PAÇO**
I migliori éclairs della città e una proposta di dolci in grado di accontentare le esigenze più diverse.
www.leitariaquintadopaco.pt

DOVE SOGGIORNARE

- **GUEST HOUSE DOURO**
Comodo e suggestivo B&B affacciato sul Douro nel mezzo del quartiere Ribeira. Edificio storico ristrutturato con efficacia, per mettere d'accordo comodità e fascino.
www.guesthousedouro.com
- **PORTO VINTAGE GUEST HOUSE**
Pratici ed eleganti appartamenti in centro, arricchiti da arredi di ottimo gusto e grande disponibilità da parte dei gestori. Rapporto qualità/prezzo particolarmente degno d'encomio.
www.portovintageguesthouse.pt

GLI ALTRI INDIRIZZI

Quinta Nova
www.quintanova.com
Rozès
www.rozes.com.pt
Sandeman
www.sandeman.com

LA CAPACITÀ D'INGEGNARSI
A SINISTRA, DALL'ALTO IN SENSO ORARIO: peperoncini di Porto, piccanti e molto saporiti; il chiostro della Cattedrale Sé, famosa perché magnificamente ricoperta da oltre 11.000 piastrelle azulejos, decorate con colori e maniere tipici della città; pesce grigliato lungo le strade di Porto; ancora azulejos, variante araba delle piastrelle di ceramica tipiche di Faenza. A DESTRA: la colonna ornamentale (detta pelourinho) che domina la piazza in cui è accolta la Cattedrale Sé.

→
rispetto a Porto. Ma lì avviene solo l'ultima parte del processo che conduce alla bottiglia, perché per cogliere la vera magia alla base di questo nettare secolare bisogna **risalire il corso del Douro** muovendosi verso oriente dopo essersi lasciati Porto alle spalle, fino a giungere nella valle disegnata dal fiume e terrazzata dall'uomo per renderla coltivabile, oggi patrimonio riconosciuto dall'Unesco.
Al suo cuore si arriva per via aerea, via barca (i **barcos rabelos**) oppure con un suggestivo treno d'inizio '900 poco adatto a chi soffre le pendenze, ma la ricompensa per gli occhi vale ben altro. Le sfumature verdi dei colli proseguono per ettari punteggiati qua e là da antiche chiese barocche o cantine di raccolta delle uve, con il solo Douro a tagliare nel centro il paesaggio.
È un caso di viticoltura cosiddetta eroica, perché le condizioni naturali rendono difficile l'intervento umano, ma molte aziende hanno saputo domare il terreno ricco di scisto (una roccia facile da sfaldare che non compromette la semina e la sopravvivenza della vite) e associare il proprio nome alla storia di questa regione. Dalle settecentesche **Taylor's**, **Quinta Nova**, **Sandeman**, alle ottocentesche **Graham's**, **Niepoort** e **Rozès**; a quest'ultima, fondata nel 1856, spetta il merito di aver creato negli anni Trenta la bottiglia di Porto "all'antica moda portoghese", sigillata con la cera.
Sono molti i marchi oggi riconosciuti per qualità e rispetto della tradizione, ognuno con il suo avamposto in valle dove è possibile cenare o farsi guidare in una piacevole degustazione. In molti casi è prevista pure un'accoglienza per la notte, ma il consiglio è di rientrare a Porto in barca al tramonto e poi passeggiare per le vie della città ormai buia, costeggiando la meravigliosa chiesa di **Sant'Ildefonso** o infilandosi in uno degli intimi locali in cui ancora si mangia assistendo al **fado**, lo struggente canto d'amore che ben rappresenta la felice malinconia di una città da sempre in grado di stringere i denti senza perdere il sorriso.

Fotografie di Bertrand Gardel/HEMIS, Nick Ledger/AWL Images, Jens Schwarz/Laif/Contrasto, Paolo Giocoso/SIME

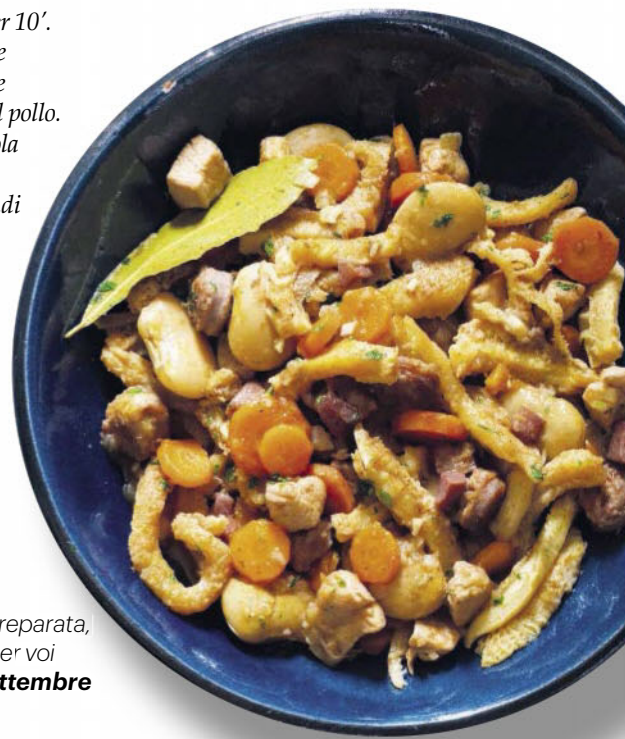
LA RICETTA TIPICA

È un piatto così comune in città, che gli abitanti di Porto sono soprannominati TRIPEIROS. Secondo gli usi locali, la trippa si mangia il SABATO, giorno in cui viene servita anche in molti ristoranti.

Trippa alla maniera di Porto

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g trippa pulita **400 g** brodo di pollo
250 g fagioli bianchi di Spagna lessati
200 g 2 cipolle **160 g** 3 carote a rondelle
150 g petto di pollo **100 g** salsiccia
100 g prosciutto crudo a cubetti
1 spicchio di aglio **1** bicchiere di Porto tawny prezzemolo paprica dolce alloro olio extravergine sale pepe

TAGLIATE *la trippa a piccole strisce e lessatela in acqua salata per 10'.*
MONDATE *e tritate le cipolle e lo spicchio di aglio, tagliate a piccoli pezzi la salsiccia e il pollo.*
ROSOLATE *in una casseruola con 20 g di olio la salsiccia, dopo 2' unite le cipolle, quindi le carote e l'aglio.*
FATE *appassire le verdure, insaporite con sale e pepe e cuocete per 5'; aggiungete il pollo e i cubetti di prosciutto e bagnate con il Porto e 300 g di brodo; unite una foglia di alloro e una generosa spolverata di paprica dolce e proseguite la cottura per 15' con il coperchio.*
AGGIUNGETE *la trippa e i fagioli, irrorate con altri 100 g di brodo, coprite ancora e proseguite la cottura per 30'.*
TRITATE *un mazzetto di prezzemolo.*
ADAGIATE *la trippa nei piatti e spolverizzate con il prezzemolo tritato.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO VALENTINA VERCELLI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***2 settembre***

Un dessert d'alta moda

LO HA DISEGNATO COME UN BOZZETTO LA GRANDE **MILA SCHÖN** PER LE PAGINE DELLA NOSTRA RIVISTA NEGLI ANNI OTTANTA. ECCOLO IN PASSERELLA PER UN FINALE VINTAGE

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA **PREPARAZIONE** JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

In un periodo di grandi eccessi e stravaganze, come erano gli anni '80, lo stile di Mila Schön si distingueva per la pulizia delle forme, la precisione del taglio e la lucida creatività che la portò a realizzare i primi abiti double face: una vera rivoluzione nel mondo dell'alta moda. Per la giornalista de *La Cucina Italiana*, che la intervistò nel suo showroom di via Montenapoleone a Milano, Mila disegnò il suo "Dolce bianco" al cucchiaio. Anche quando la casa di moda degli inizi si trasformò in una industria con trecento dipendenti e negozi sparsi tra Milano, Usa e Giappone, che vantavano una clientela elegante e internazionale, Mila Schön restò una fiera sostenitrice dell'abilità artigianale. Quel "saper fare" che accomuna la cuoca e la stilista. E infatti non dimenticava, racconta all'intervistatrice, "certe minestre di quando ero bambina, a base di riso, patate e prezzemolo", tipiche di Trieste, la città della sua infanzia, che aveva lasciato per seguire il marito Aurelio Schön a Milano. Lì è tornata, come sognava negli anni '80 "tra l'orto in campagna, il soncino di Trieste e un giardino lontano, con una pianta di nespole, dorate e dolcissime", per passare gli ultimi anni della sua vita straordinaria, che ha attraversato il boom economico e la nascita della moda italiana, di cui è stata una delle prime protagoniste. (*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

Ricette a confronto

"Dolce bianco" al cucchiaio

2016

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30' di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
750 g latte **200 g** zucchero
50 g cioccolato al latte
50 g cioccolato fondente
50 g Grand Marnier **40 g** amido di mais
8 savoiardi **5** uova limone

SCALDATE *500 g di latte; in una ciotola, sbattete i tuorli con 40 g di zucchero e l'amido di mais; versate il latte caldo sopra i tuorli, rimettete il composto in pentola e cuocetelo per 3-4', finchénon si sarà addensato.*
SPEGNETE *la crema e unitevi i cioccolati a pezzettini, mescolando fino a scioglierli. Fate raffreddare.*
MONTATE *intanto gli albumi con 80 g di zucchero.*
PORTATE *a bollore 250 g di latte con 250 g di acqua e 2 scorze di limone, poi abbassate la fiammae lasciate appena fremere.*
FORMATE *delle quenelle con gli albumi montati e cuocetele nel latte per 2'. Scolate le meringhette su carta da cucina.*
DILUITE *il Grand Marnier con 15-20 g di acqua e irrorate con questa bagna i savoiardi, senza inzupparli troppo. Disponeteli in un piatto, in uno strato uniforme.*
SPALMATE *la crema sui savoiardi e mettete il dolce a consolidare in frigo per 30'.*
RICOPRITE *infine la crema con le meringhette. Sciogliete lo zucchero rimasto finché non diventa biondo, quindi colatelo sulle meringhette, completando il dolce.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **1° settembre**

1983

RICETTA ORIGINALE

Ingredienti: ***biscotti tipo savoiardi, Grand Marnier o Drambuie, latte, crema al cioccolato, albumi, zucchero, limone***

Disporre su un piatto rettangolare uno strato di biscotti e irrorarli di liquore (Grand Marnier o Drambuie) in modo di inzupparli leggermente. Ricoprirli successivamente con una crema pasticcera al cioccolato (piuttosto chiara), formando anche con essa uno strato uniforme. Montare in neve ben soda, con qualche stilla di succo di limone, degli albumi freschi poi deporli a cucchiaiate in una casseruola contenente latte zuccherato in leggero bollore, e lasciarli cuocere per pochi minuti. Sollevarli con delicatezza e deporli sulla crema, quindi napparli con dello zucchero caramellato, ancora biondo, attendere che si rapprenda e portare subito in tavola.

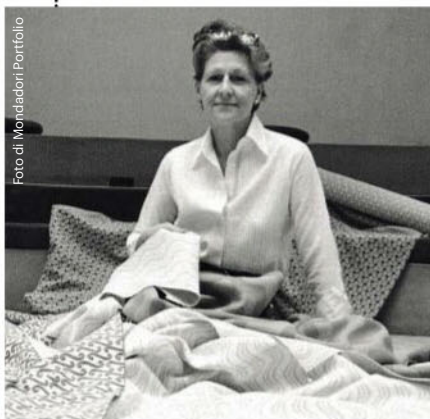



Foto di Mondadori Portfolio

Che cosa è cambiato

Abbiamo seguito le indicazioni dell'originale, con piccolissime variazioni: i savoiardi sono spruzzati con liquore diluito in acqua, anziché puro; abbiamo poi preparato la meringa montando gli albumi con lo zucchero, e l'abbiamo cotta in latte misto ad acqua, senza zucchero, con scorza di limone. Anche nella presentazione abbiamo seguito lo schizzo proposto da Mila Schön: si può scegliere, però, anche una versione più attuale, in coppe singole, nelle quali creare una base ritagliando i savoiardi.

In alto, la pagina del novembre 1983; a sinistra, Mila Schön nel suo atelier.

78 RICETTE PROVATE PER VOI

L'indice dello chef

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE **L'IMPEGNO E IL TEMPO** DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

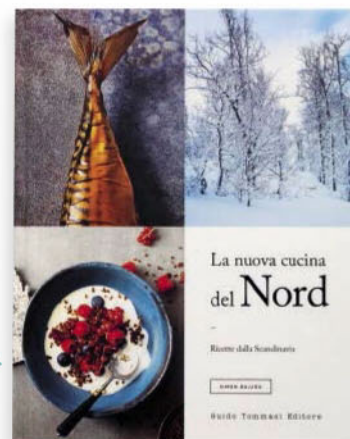
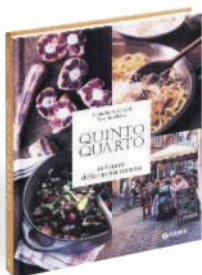
Verdure

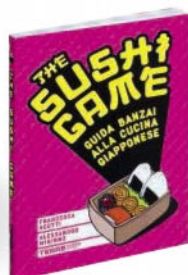
Dolci & Bevande

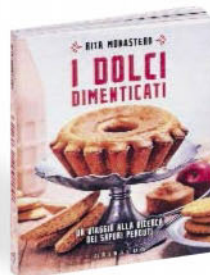
Leggere con gusto

VIAGGIANDO DALL'**ESTREMO ORIENTE** AL GRANDE NORD, SFORNANDO DOLCI DEL RICORDO O "CORTEGGIANDO" UNA BIONDA

A CURA DI ANGELA ODONE

CON LE INDICAZIONI PER AFFUMICARE IN CASA

Raccogliere, affumicare, salare, conservare. Dalla terra avara dei paesi scandinavi è nato un nuovo stile di cucina in armonia col desiderio di semplicità. Le tecniche che rinnovano in chiave attuale usi antichissimi, gli ingredienti inconsueti, gli strumenti e le ricette vi rapiranno. E vi verrà voglia di partire alla scoperta di sapori lontani. O perlomeno di procurarvi uno *smörknivar*, un coltello spalmaburro di legno. ***La nuova cucina del Nord. Ricette dalla Scandinavia,*** *S. Bajada, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 35 euro*

COME VACCINARA VUOLE

Tornati in auge tra i cuochi di tutto il mondo, frattaglie e tagli minori non hanno mai lasciato la cucina casalinga di Roma. ***Quinto quarto nel cuore della cucina romana,*** *C. Schinharl e B. Koelliker, Giunti, www.giunti.it 24 euro*

GAME OVER?

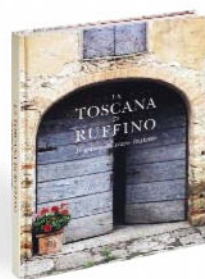
I segreti della cucina giapponese svelati in un gioco per impavidi: 10 livelli da superare in 30 ricette. Tra curiosità e manga. ***The sushi game,*** *F. Scotti e A. Mininno, Terre di Mezzo Editore, libri.terre.it 12 euro*

LA DOLCEZZA DEI RICORDI

Decine di dolci scomparsi da anni che sarebbe una gioia poter gustare di nuovo. Eccoli per filo e per segno. ***I dolci dimenticati,*** *Rita Monastero, Ed. Gribaudo, www.feltrinellieditore.it/gribaudo 12,90 euro*

MAGIA E FORNELLI

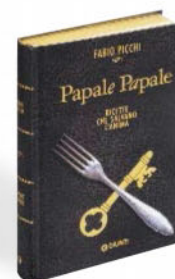
La Compagnia del Pentolino ritorna alla carica con sette nuove avventure. Il divertimento sa di castagne, focacce e anguria. ***Chubby & Sticky, vieni a fare merenda?*** *L. Cima, Trenta Editore, www.trentaeditore.it 8,50 euro*

GLI ARTISTI DEL FORNELLO

Un godibile e colto compendio di storia della cucina italiana: dal fuoco di Prometeo al cuoco moderno, dal *symposion* alla *grande cuisine* fino alle nuove mode pop. ***Un cuoco costava più di un cavallo,*** *Carlo G. Valli, Cierre Edizioni, www.cierrenet.it 16 euro*

UN LEGAME INSCINDIBILE

Dici Ruffino e dici Chianti nel mondo. La famiglia, che rinnova una grande tradizione, racconta le sue ricette di casa per il "desinare" o per una "girata" in campagna. ***La Toscana di Ruffino,*** *F. Sorelli, Il Cucchiaio d'Argento, www.ruffino.it 29 euro*

MONDO SPUMEGGIANTE

Un libro di "facile beva", per avvicinarsi al mondo della birra, scoprendone tutti i sapori e le sfaccettature, e per demolire i luoghi comuni. ***Fatti di birra,*** *M. Cimatoribus, M. Giannasso, A. Legittimo, Trenta Editore, www.trentaeditore.it 12 euro*

CIBO NON SOLO PER IL CORPO

Fabio Picchi a Firenze è un nume tutelare. Cuoco, scrittore, intrattenitore, compila un libretto che sembra un breviario: pensieri, preghiere, poesie e ricette divisi secondo i pasti della giornata. ***Papale Papale,*** *Fabio Picchi, Giunti, www.giunti.it 20 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

La nostra Scuola

PER I PIÙ GOLOSI, PER I ROMANTICI E PER CHI **GIOCA D'ANTICIPO**. IN CALENDARIO C'È UN CORSO PER TUTTI

CIOCCO FACILE

Il cioccolato fa bene all'umore e delizia il palato. Ecco un corso per scoprirne tutte le proprietà e i benefici, con **quattro ricette semplici** che lo abbinano ad altri ingredienti per valorizzarne il sapore: un fondente alle noci, una crostata di ciliegie con ganache al cioccolato, una mousse alle arachidi e un bonet alla piemontese con panna e marron glacé.

17 novembre
ore 19.00-22.00

ARRIVA NATALE
Lezioni dedicate

Scoprite sul nostro sito i corsi dedicati al Natale, in partenza già a metà novembre: uno dedicato alla preparazione del **Menu di Natale**, uno per i **Menu delle Feste** e uno per imparare a preparare i **Dolci della tradizione** e i **Biscotti di Natale**.
Info: *scuola.lacucinaitaliana.it*

COPPIE IN CUCINA
4 appuntamenti

Non c'è nulla di più bello che condividere una passione con la persona che amiamo o con l'amico di una vita. Ecco allora il corso perfetto: otto coppie **alle postazioni individuali** potranno ricreare le ricette mostrate dai cuochi in lezioni di 3 ore.
Date e orari su: scuola.lacucinaitaliana.it

CUCINARE CON LA BIRRA
piatti intriganti

Una birra è buona non solo da bere, ma anche come ingrediente per cucinare. I nostri cuochi vi mostreranno come preparare un **pollo croccante marinato alla birra, cavatelli con un ragù di agnello alla birra** e altre originali preparazioni, con Birra Baladin. Lezioni di 3 ore.
Date e orari su: scuola.lacucinaitaliana.it

Eventi

14 NOVEMBRE

Olio: Blending Experience

Presso la nostra Scuola gli esperti di Zucchi spiegano come creare il proprio blend di oli extravergini. Un risultato a cui si arriva attraverso l'accostamento di profumi e gusti differenti.
Ore 19.00-22.00

23-24 NOVEMBRE

Store De'Longhi

I nostri cuochi mostreranno come realizzare gustose ricette in modo semplice e veloce, con l'aiuto dell'alta tecnologia dei prodotti Kenwood. Due "turni" ogni giorno.
Via Borgogna 8, Milano
ore 16.00-17.00
e 17.30-18.30

Info e contatti

La Scuola de La Cucina Italiana è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 0249748004

scuola.lacucinaitaliana.it Seguici su:

Fotografie di Arch. LCI, La Camera Chiara, iStockphoto

Si sono purtroppo verificati in passato e continuano a verificarsi equivoci ed episodi di confusione relativi al marchio “Cova”.
Le nostre società intendono perciò comunicare al pubblico quanto segue.

Il marchio “Cova - MONTENAPOLEONE 1817” è usato per i suoi prodotti artigianali dalla celebre Pasticceria Cova di via Montenapoleone a Milano, fondata nel 1817.

Il marchio “G. COVA & C.” è invece usato dalla Panettoni G. COVA & C. S.r.l., azienda fondata a Milano nel 1930 e appartenente al Gruppo Muzzi di Foligno in Umbria.

Si tratta dunque di due marchi e di due società del tutto autonomi e indipendenti.
L’uso del marchio “Cova” è stato motivo di contrasti e di azioni giudiziarie tra le nostre società, la più recente delle quali si è conclusa con una sentenza del Tribunale di Milano del 2016.

Le nostre società hanno ora deciso – anzitutto nell’interesse dei consumatori a non cadere in errore – di collaborare e di fare ogni ragionevole sforzo per far sì che, nel rispetto delle rispettive storie e tradizioni, venga effettivamente scongiurato il pericolo di confusione tra i loro marchi e prodotti.

Con questo spirito si è deciso, di comune accordo, non solo di divulgare il presente comunicato, ma anche che a partire dal maggio del 2017, il marchio “G. COVA & C.” della Panettoni G. COVA & C. S.r.l. sarà sostituito dal marchio “GIOVANNI COVA & C.”.

Siamo convinti che questa modifica sarà importante per fare chiarezza e differenziare agli occhi dei consumatori i prodotti e le attività delle nostre due società, e continueremo ad adoperarci per evitare ogni rischio di confusione sul mercato.

Pasticceria Cova di Via Montenapoleone G. COVA & C.

Quattro sfumature di rosa

UN RAFFINATO CONVIVIO HA SUGGELLATO IL SUCCESSO DELLA TERZA EDIZIONE DELLA **POMMERY GOLF CUP**. PROTAGONISTI GLI CHAMPAGNE ROSÉ DELLA MAISON DI REIMS

Tra i piaceri regalati dal golf, la buona tavola e il **buon bere** figurano ai primi posti. Tutto congiura: le camminate nel verde, il gesto sportivo ma senza affanno, la conversazione piacevole. E poi il relax nella club house, con i drink e la cucina, curata sempre, ma che ogni tanto, per speciali occasioni, vanta straordinarie impennate di gusto sostenute da finissimi perlage. È il caso della **cena di gala** al termine della Terza Pommery Golf Cup all'Argentario Golf Resort. La cena, affidata a Giulio Terrinoni, dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, ha centrato l'attesa dei palati più sofisticati abbinando piatti rustici a fascinose variazioni degli Champagne rosé della Maison. Scelta audace rispetto all'immagine "femminile" del color rosa nel vino, ma ideale per sostenere tutte le portate, come hanno notato gli esperti de *La Cucina Italiana*, media partner della manifestazione insieme alla testata *Vanity Fair*.

UN PIATTO UN PERLAGE

Abbinamenti ben calibrati per il menu ideato da Giulio Terrinoni. Apertura con il Pommery *Demoiselle Brut Rosé*, in delicate sfumature salmone, abbinato allo sgombro bruciato con pane, burrata e pomodoro. Poi *Brut Rosé*, corposo e fresco, sullo spaghettone alla carbonara di mare; e le sfumature ambrate di *Diamant Brut Rosé* per sostenere la cernia arrosto con caponata. In chiusura, una Piña Colada in "mangia e bevi", da sorseggiare con il celebrato *Brut Rosé Apanage*.

IN ALTO: sul green all'Argentario Golf Resort si è conclusa la III edizione della Pommery Golf Cup. Vincitore il duo Roberto Magni ed Enrico Scudella. SOPRA: lo Champagne Diamant Brut Rosé abbinato, nella cena, alla cernia arrosto. A SINISTRA: l'accurata preparazione di un piatto del menu.

Fotografie di Gabriele Basilico

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE *HANNO COLLABORATO* ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: **WWW.LACUCINAITALIANA.IT**

Alessi www.alessi.com/it
Annabel James www.annabeljames.co.uk
ArsAlitartes contact@arsalitartes.it
ASA Selection distr. da Merito www.merito.it
Beate Snuka beatesnuka.com
Biffi www.biffishop.it
Bitossi Home www.bitossihome.it
Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com
Braun www.braunhousehold.com/it-it
BronSugar www.bronsugar.it
Carlo Moretti www.carlomoretti.com
Coincasa www.coincasa.it
Coop www.e-coop.it
Cusumano cusumano.it
Élitis www.elitis.fr
Emile Henry www.emilehenry.com
Forst www.forst.it
GioveLab giovelab.myshopify.com
Ipac www.ipacitaly.it
IVV www.ivvnet.it
KHWürtz khwurtz.dk
KV Nordic www.eurofood.it/kvNordic
La Fabbrica del lino www.lafabbricadellino.com
Le Creuset www.lecreuset.it
Le Jacquard Français www.le-jacquard-francais.it
Le terre di Jo www.leterredijo.com
Magis www.magisdesign.com
Marcato www.marcato.it
Marinoni Peltro www.peltro.com/it
Menu A/S menu.as
Microplane microplaneintl.com
Moneta www.moneta.it
Once Milano www.oncemilano.com
Orissa www.orissa.it
Paderno paderno.it
Panasonic www.panasonic.com/it
Peg Perego it.pegperego.com
Polenta Valsugana www.polentavalsugana.it
Polli www.polli.it
Potomak Studio www.potomak.it
Riedel www.riedel.com
Risolì www.risoli.com
Sandra Faggiano www.sandrafaggiano.com
Sanelli www.sanelli.com
Secto Design www.sectodesign.fi
Society Limonta www.societylimonta.com
Tagina Ceramiche d'Arte www.tagina.com
Termozeta www.termozeta.com
Tescoma www.tescomaonline.com
Tigotà www.tigota.it
Tupperware www.tupperware.it
Unomi Laboratorio di Ceramica laboratoriounomi.wordpress.com
Untitled Homeware www.untitledhomeware.com
Virginia Casa virginiacasa.it
Wald www.wald.it
WMF www.wmf.com
Zafferano www.zafferanoitalia.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
Chairman: Charles H. Townsend
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Nicholas Coleridge
Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert, Elizabeth Schimel
Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
President, Asia-Pacific: James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskaya
Director of Planning: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan
Executive Director, Condé Nast Global Development: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US
Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast Entertainment, The Scene, Pitchfork

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy
Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive!

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W, GQ Style
Middle East: Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style
The Netherlands: Glamour, Vogue
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana, GQ Style, Glamour
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maria Vittoria Dalla Cia. Copyright © 2016 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

LA TAVOLA DI NATALE

DOLCI AL POSTO D'ONORE
Raffinati come questo semifreddo al torrone, tipici come il pandoro, colorati e fantasiosi per chiudere con gioia i menu delle feste

NON PERDETE IL NUMERO DI

dicembre

ELEGANZA QUOTIDIANA
Nel ricettario, proposte ricche e originali per il pranzo di tutti i giorni

COTECHINO IN 4 MODI
Classico o alternativo, irrinunciabile a Capodanno, insieme con le lenticchie

CHICCHI PORTAFORTUNA
L'allegra melagrana in ricette dolci e salate, anche al bicchiere